# Dulces Criollos

Y
REPOSTERIA
CASERA

*por* MISIA PETA



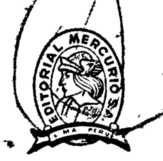
# Dulces Criollos y Repostería Casera

por MISIA PETA

**730 RECETAS SENCILLAS Y PRACTICAS PARA HACER**

BIZCOCHOS — BUDINES — CARAMELOS — DULCES DIVERSOS — DULCES CRIOLLOS — FLANES — GALLETAS — GELATINAS — HELADOS — HUEVOS — JALEAS — LECHES Y MANJARBLANCOS — PANES — TARTAS — TORTAS — COCKTELES — PONCHES.

**TERCERA EDICION**



IMPRESO EN EL PERU
3ra. edición




EDITORIAL MERCURIO S.A.
Empresa genuinamente peruana

Impreso en los Talleres Gráficos de
EDITORIAL LITOGRAFICA "LA CONFIANZA" S. A.
Leticia Nº 678 — Teléfs. 28-4647 y 28-8648 —
R. I. 8610.

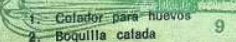
## PRESENTACION EDITORIAL

*Editorial MERCURIO S. A., empresa auténticamente peruana, ofrece la 3a. edición de este manual de DULCES CRIOLLOS Y REPOSTERIA CRIOLLA, desarrollado por "misia peta", destacada maestra peruana, cuyas recetas son comprobadas y gustadas por millares de discípulas. Por eso lanzamos con sumo agrado esta nueva edición corregida y aumentada, debido al creciente éxito que alcanza, especialmente entre lectores populares, que la aprecian por económica y porque sus recetas son fáciles de hacer, nutritivas y al alcance de cualquier bolsillo.*

*Espera nuevamente, Editorial MERCURIO S.A., empresa peruana con más de 20 años al servicio de la cultura popular, conseguir mayor acogida que las anteriores ediciones, pues, seguimos mejorando los libros destinados a preparar a la mujer peruana, eje de la familia popular.*

# Múltiples ayudantes en su cocina...




1. Colador para huevos
2. Boquilla calada
3. Boquilla lisa
4. Boquilla calada
5. Manga
6. Jeringa para decorar
7. Molde para Savarin
8. Molde común
9. Batidor de alambre
10. Cortapastas.

## 1.— ALMENDRADOS

Se mondan y machacan almendras como para mazapán; pero en vez de almíbar, se echa azúcar en polvo, limón rallado y algunas claras de huevo; se bate todo y con espátula de madera, se va extendiendo la pasta por encima de papel, formando montoncitos del tamaño de una nuez. Se baña con azúcar y cuecen en horno muy templado.

## 2.— AMARRETES

Se muele 250 gramos o media libra de almendras y 460 grs. o una libra de azúcar; se agrega dos claras de huevos, un poco de canela y jugo de ámbar. Se entrevera bien todo y enseguida se labra la pasta en bolitas, envolviéndolas en polvo de azúcar; se les pone una almendrita encima y en hojalatas se colocan en horno templado.

## 3.— AREPAS

Una libra ó 460 gramos de maíz blanco; una libra ó 460 grs. de mantequilla; una libra de azúcar y catorce yemas con siete claras: la mantequilla con el azúcar se mezclan bien, se le agrega los huevos y se baten mucho. Des-

pués se agrega un poquito de vino, canela, clavo de olor y la harina; se sigue batiendo hasta que haga grumos, y estando así se vacia a un molde untado de mantequilla y al horno.

## 4.— ARROZ CON FRUTAS

Lavar 300 gramos de arroz y cocerlo con mucha agua para que los granos queden enteros, escurrirlos y ponerlos en una ensaladera untada, con miel de azúcar y un poco de kirsch o ron; dejar que se enfríe. Escurrirlo y arreglarlo en una fuente, dejando un hueco en el centro, en el cual se pondrán frutas en almíbar: melocotones, albaricoques, ciruelas, etc.

## 5.— ARROZ CON LECHE

Queda con sabor más delicado preparándolo de la manera siguiente: Después de haber hecho hervir el arroz en agua con poca sal, se le escurre a fin de que no contenga agua; luego se le agrega leche y la corteza de un limón y se continúa el cocimiento. Cuando el arroz esté cocido, momentos antes de servirlo, se añade una cucharada de agua de azahar.

# BIZCOCHOS

## 1.— BIZCOCHO PARA DESAYUNO

Una taza de harina de mandioca; una de harina de trigo, una de azúcar, dos huevos, media libra de grasa derretida (mantequilla) y un poco de sal. Se mezclan y tamizan las harinas y se agrega el azúcar, los huevos y la mantequilla y se amasa todo muy bien. Después se extiende la masa y se corta en moldecitos. Horno regular.

## 2.— BIZCOCHO MANGUITO RELLENO

Se compra un manguito en un horno de bollos, y se empapa en almíbar con gusto de limón; se coloca en el frutero en que ha de servirse y se rellena con crema; se cubre de merengue y se mete en el horno para que se dore un poquito, adornándolo con dulces y bombones, sirviéndose frío.

El bizcocho puede hacerse así:

Una cucharada de azúcar cernida y otra de harina por cada huevo. Se baten las yemas hasta que crezcan mucho, y después las claras a punto merengue; se echa allí el azúcar y la harina muy fina; se baten un poco, se juntan las yemas y se pone en el molde untado de mantequilla, metiéndose al horno.

## 3.— BIZCOCHO FRANCES

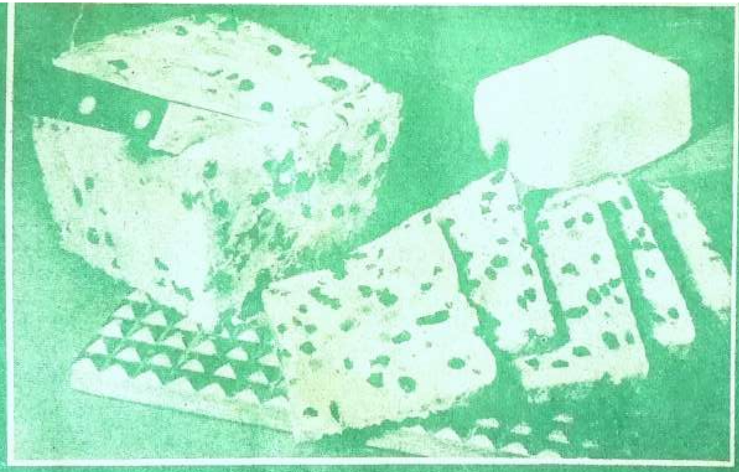
Se baten doce yemas y se les echa seis claras batidas, una libra de azúcar, otra de mantequilla, dos libras de harina bien fina, un poco de canela, la soda que contiene el papel azul, veinte almendras martajadas y unas gotas de sal de limón; hecha esta masa se soba bien y se cortan en pedacitos del tamaño y forma que se quiera; se bañan en las seis restantes y se ponen al horno en latas con harina.

## 4.— BIZCOCHO DE REIMS

Se bate seis yemas de huevo con media libra de azúcar en polvo, y corteza raspada de medio limón hasta que aparezcan un poco blancas, bátanse las seis claras en punto de nieve y váyase derramando y mezclando poco a poco con las yemas, añádase las tres cuartas partes de una libra de harina bien seca, incorporándolo con mucho tiento para que se aplomen las claras. Echese esta composición en moldes untados ligeramente con manteca y bañados con azúcar, metiéndolos después en el horno templado.

## 5.— BIZCOCHO DE SABOYA

Seis huevos, seis onzas de azúcar derretida, una onza de harina de trigo, dos onzas flor de almidón y un poquito de cáscara de naranja rallada, las yemas se baten con el azúcar hasta que se pongan blancas, las claras se



BIZCOCHO DE SABOYA

baten hasta que estén bien levantadas; se mezclan claras y yemas batiendo se echa la flor de almidón, la harina y la cáscara de naranja, se mezcla todo perfectamente y se vacia a la budinera, se le unta un poco de mantequilla y se pone al horno.

## 6.— BIZCOCHO DE LECHE

Mézclese medio litro de leche, con quinientos gramos de azúcar, quinientos de mantequilla o margarina y 1 kilo de harina de trigo. Amásese todo bien y córtese la masa en pedacitos en la forma que se quiera. Empólvese éstos en harina y póngase a cocer al horno.

## 7.— BIZCOCHO INGLES

Se derrite una libra de mantequilla o margarina fresca y con ella se mezcla una libra de harina. Se baten bien catorce claras y las yemas aparte para mezclarlas en seguida se agrega una libra de azúcar cernida y una copa de aguardiente y se ponen al horno en moldes untados con mantequilla o margarina.

## 8.— BIZCOCHO DE ALMENDRAS

Se baten ocho yemas con 1½ libras de azúcar molida, se baten las claras y se unen con las yemas, se echa dos libras de harina, se soba y se le agrega dos puñados de almendras, un poco de canela y clavo, se parte la masa en

pedazos de cualquier forma y tamaño y se pone en latas con harina.

## 9.— BIZCOCHO NAPOLITANO

Para una libra de azúcar, una y media libra de harina, tres huevos, una onza de canela en polvo, dos pocillos de leche, un vaso de vino, un poquito de clavo, cinco onzas de mantequilla o margarina derretida tibia, una cucharada de crémor y otra de bicarbonato de soda; el azúcar molida se mezcla con la leche, la harina se pone a pocos y los huevos batidos aparte, en seguida se unen con los demás ingredientes, la mantequilla es lo último; se unta la budinera con mantequilla, se le ponen almendras por encima y al horno caliente.

## 10.— BIZCOCHO IMPERIAL

Una libra de mantequilla o margarina se pone al horno hasta que ablande, se quita y bate hasta hacer espuma y moviendo siempre se le agrega media libra de almendras molidas y una libra de harina, todo junto se mueve un cuarto de hora, se vacia a una lata y se hornea a fuego lento.

## 11.— BIZCOCHO DE VINO

A doce yemas muy batidas se le pone una copa de vino tinto, seis onzas de azúcar, como una nuez de mantequilla, un poco de cane-

la, raspaduras de limón y la harina necesaria para formar una masa regular; se soba mucho, se cortan los bizcochitos y se ponen al horno.

## 12.— BIZCOCHO DE MIEL

INGREDIENTES:

| | |
|---|---|
| Miel ... ... ... .. | 100 gramos |
| Harina ... ... .. | 120 „ |
| Huevos ... ... ... | 4 „ |

Se baten bien 4 claras de huevo. Independientemente se mezclan 4 yemas con miel, echando, poco a poco, la harina; pero moviéndolo sino dos o tres veces para que apenas se mezclen, añadiendo la mitad de claras batidas y después de moverlo todo un poco, se añadirá el resto de claras.

Con una cuchara se echa la pasta resultante sobre papel blanco, no grasiento, dando la forma de bizcochitos y espolvoreándolos con azúcar de vainilla. Se meterán en el horno, cuidando de que cuezan por igual y retirándolos cuando estén dorados.

## 13.— BIZCOCHO DE LIMON O NARANJA

Se prepara una pasta con ocho huevos frescos, 200 gramos de harina, 400 de azúcar en polvo y cáscaras de limón o naranja ralladas.

Se bate todo, como es costumbre en los bizcochos y, puesta la pasta en papeles, se cuecen en el honrno.

## 14.— BIZCOCHO INGLES

Se toman 200 gramos de azúcar, 200 gramos de mantequilla o margarina de buena calidad, cinco yemas de huevo, media jícara o taza de chocolate o café (ambas cosas cocidas con leche), 400 gramos de bizcochos, tiernos de plantilla o de forma aplanada (melindres) y unas almendras tostadas en el horno y bien machacadas.

Se baten las yemas con el azúcar y la mantequilla, que estará bien fresca. Se incorpora bien (batiendo siempre, hasta que se obtenga una pasta fina). Se le añade el chocolate o café.

Se cubre completamente el interior de un molde o cacerola con bizcochos (melindres), sin que quede espacio alguno para cubrir. Se echa sobre el fondo de bizcochos una capa de pasta, otra de bizcocho y así sucesivamente hasta llenar el molde, terminando con una capa de bizcocho.

Se prensa luego, poniéndole una tapadera o fondo de cacerola un poco más pequeño que el molde, para que entre un poco de éste y, hecho esto, se vuelca en un plato bonito, bañándolo por todos sus lados con la pasta y salpicándolo con las almendras tostadas y molidas.

## 15.— BIZCOCHO DE VAINILLA

**Ingredientes:** 3 huevos, 150 gramos de azúcar molida, 130 gramos de harina, 1 cucha-

radita de polvo de hornear. (Se le puede también agregar azúcar molida, según el gusto).

Batir los huevos enteros con el azúcar, entibiando la preparación al baño maría; tirar y seguir batiendo hasta que estén bien espumosas; añadirle entonces la harina mezclando suavemente; agregarle esencia de vainilla, colocar la preparación en una manga con boquilla lisa y en molde bien enmantecado hacer los bizcochos de vainilla, espolvorearlos por encima con azúcar molida y cocinarlas en horno moderado.

## 16.— BIZCOCHO A LA VAINILLA

Se mezclan bien, cientos cincuenta gramos de fécula de chuño con otra cantidad igual de harina.

Se ponen luego, en una cazuela, medio kilogramo de azúcar fina, mezclando con vainilla machacada. Se agrega un huevo, clara y yema, y diez yemas más. Se trabaja mucho la mezcla con la cuchara de madera hasta que quede espumosa.

Se baten las claras a punto de nieve y se unen con las yemas, se sigue hasta que estén bien batidas. Se añade harina y fécula, batiéndolo hasta que la pasta quede lisa.

Se pone en molde untado de mantequilla, cociéndolo en horno suave.

## 17.— BIZCOCHO DE FRUTAS

Se toman cuatro huevos, dos tazas de azúcar, un buen trozo de mantequilla o margarina, una taza de leche, cuatro tazas de harina de buena calidad y una cucharada de bicarbonato. Se trabaja todo muy bien, se añaden pasas y frutas escarchadas, a trocitos, y se cuece la mezcla en un molde untado de mantequilla a horno moderado, hasta que dore.

## 18.— BIZCOCHO "MOKA"

Se pone al fuego, en una cacerolita, ocho huevos juntos con una libra de azúcar molida. Cuando la mezcla está bien trabajada y haya tomado consistencia, se continúa batiendo, fuera del fuego, hasta que enfríe.

En fuente aparte, se trabaja con una cuchara, hasta que forme pasta bien homogénea, una libra de mantequilla o margarina de buena calidad. Mientras se tarbaja, se va añadiendo, poco a poco, la mezcla de huevos y azúcar, removiéndola pora que se una bien y aumentándola con cuatro cucharadas de esencia de café muy cargado.

Se cubre un molde con bizcocho, se pone encima una capa de crema, luego otra de bizcocho y otra de crema, hasta terminar. Se saca sobre un plato de cristal, se cubre todo el bizcocho de crema y se salpica el conjunto con almendras tostadas y molidas.

## 19.— BIZCOCHO RELLENO CON CREMA

Se le corta a un bizcocho redondo la parte superior, lo más igual que sea posible que quede como una tapadera y, vaciándolo y ahuecándolo, se rellena con la crema que se prefiera, mezclada con su masa. Luego se cubre con la tapadera que se quitó.

Después se baña todo con almibar a punto de bola. Se coloca en el centro una cereza en dulce y por el borde se adorna con más cerezas.

## 20.— BIZCOCHO DE ALMENDRAS

Se toman 400 gramos de almendras molidas, doce huevos y 400 gramos de azúcar.

Se baten aparte claras y yemas, luego se unen y se les echa las almendras, el azúcar, un poquitín de harina de almidón y raspadura de limón. Se echa la masa en un molde untado de mantequilla se pone al horno y cuece hasta que dore, rociándolo entonces con azúcar en polvo y canela.

## 21.— BIZCOCHO DE ALMENDRAS Y CHOCOLATE

Se toman 400 gramos de almendras, 400 gramos de azúcar, cuatro claras de huevo y un poquito de harina así como un poco de chocolate, hecho como para tomarlo. Se prepara y cuece como los demás.

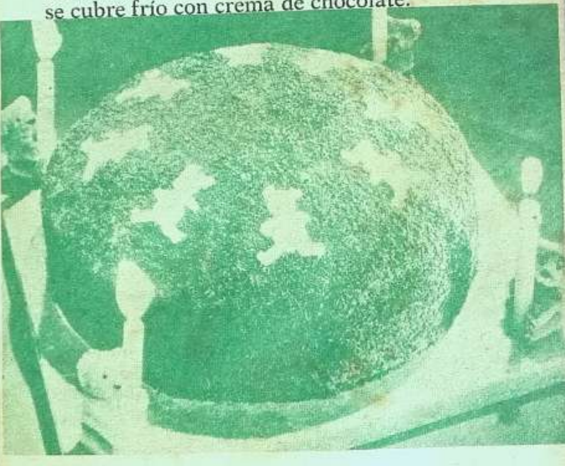


1ª PLIEGO 1 TIRA

## 22.— BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Se baten ocho huevos con 200 gramos de azúcar y, cuando están bien levantados, se les añade, poco a poco, 200 gramos de harina, cien gramos de mantequilla o margarina derretida y fría, así como 100 gramos de chocolate molido.

Se cuecen esta pasta de bizcocho con las demás, en molde untado de grasa y, después, se cubre frío con crema de chocolate.



BIZCOCHO DE CHOCOLATE

## 23.— BIZCOCHO RAPIDO

Se baten nueve claras de huevo a punto de nieve y se añaden trescientos cincuenta gramos de azúcar. Se remueve, batiéndolo bien por espacio de diez minutos. Después, se agregan trescientos gramos de harina, se ponen las yemas y un poco de sal molida, se bate otro poco y se echa en un molde engrasado, cociendo el bizcocho en horno fuerte.

## 24.— BIZCOCHO AL RON

Ingredientes:

| | |
|---|---|
| Azúcar en polvo . . . . . | 200 gramos |
| Harina . . . . . . . . . . . . . | 250 " |
| Levadura . . . . . . . . . . . | 5 " |
| Huevos . . . . . . . . . . . . . | 2 |

Se baten bien los huevos con un poquito de sal, echando, poco a poco, el azúcar y batiéndolo todo ello durante media hora. Entonces, se agrega la harina, sin dejar de batir y, por último, la levadura.

Con esta pasta se llena un molde cuadrado y cuando está cocida y fría se corta en tres pedazos, embebiéndolos bien con almíbar de ron caliente. Se cubren las dos caras del pedado de en medio con mermelada de fruta, volviendo a colocar los pedazos en el mismo sitio que antes y echando encima de todo otra capa de mermelada.

# BIZCOCHUELOS

## 1.— BIZCOCHUELO

Se toman 10 gramos de azúcar cernida, 10 yemas de huevo, y cinco claras; todo se bate junto hasta que esté bien espeso y blando; entonces se pone una copita de aguardiente, se sigue batiendo hasta que vuelva a espesar y agrega seis onzas de chuño inglés, se revuelve bien e inmediatamente al horno en una caja de hojalata, forrada en papel. Cuando se quiere se hace este bizcochuelo con diez yemas y diez claras.

## 2.— BIZCOCHUELO DE MIGAS

Dos y media tazas de harina. Una taza de azúcar. Un cuarto de cucharadita de sal. Leche. Una cucharadita de mantequilla. Un cuarto de cucharadita de canela. Un cuarto de cucharadita de nuez moscada.

Mézclense juntos, la harina, azúcar, sal, polvo de hornear y mantequilla. Amásese todo junto muy bien con las manos y póngase aparte media taza de esta mezcla para usarla después. Bátanse los huevos en una taza, llénese ésta con leche y agréguese lentamente a la mezcla. Bátanse juntos y muy bien y dósele gusto con canela y nuez moscada. Póngase en dos moldes llanos y échense las migas de pan por encima. Póngase pedacitos de mantequilla en-

cima y espolvoréese con más canela, nuez moscada y azúcar y hornéese en horno caliente. Este bizcochuelo debe tener espesor de una pulgada.

### 3.— BIZCOCHUELO (Berwick)

Seis huevos, tres onzas de azúcar, tres tazas de harina, cuatro cucharaditas "Royal", una taza de agua fría, un poco de sal, una cucharadita de esencia de limón. Bátanse los huevos y el azúcar juntos cinco minutos; amásese la harina, pasada por tamiz con los polvos "Royal", el agua y el extracto; cuézase en un molde de torta cuadrado, de poco fondo, sacarlo del horno, se cubre con un batido de azúcar y clara de huevo muy espeso.

### 4.— BIZCOCHUELO

Separando la yema de la clara de diez huevos, batir bien la clara hasta que quede bien espumosa; poner una libra de azúcar y batir bien, media nuez moscada, media libra de harina cernida con dos cucharaditas de "Royal".

Muévase para que pase la harina en los huevos, póngase en moldes y colóquense en horno.

# BUDINES

## 1.— BUDIN

A catorce o dieciseis huevos, claras y yemas, se les pone diez onzas de azúcar en polvo, se bate un poco, se le agrega el zumo de un limón real y un poco de luquete del mismo, se mezcla bien y se vacia a una budinera a la que se le pone caramelo quemado, el que se hace de seis onzas de azúcar. Este budín se cocina en horno o a baño maría.

## 2.— BUDIN DE ARROZ

Se cuece arroz en leche, azúcar, canela y vainilla, una vez cocido se saca del fuego y si tiene poca leche se le pone más: se le echan dentro guindas secas sin hueso y tres yemas batidas.

Se une bien al tiempo de ponerlo en molde, se le agregan tres claras batidas como para merengue. Se enmantequilla bien un molde y se pone al baño maría o al horno. Se sirve con crema de leche batida o leche crema.

## 3.— BUDIN DE ARROZ

**Ingredientes:**—Los mismos que en la receta de budín de mermelada.

Hágase cocer el arroz con la leche condensada o evaporada disuelta en agua y cuan-

do esté tierno añádanse dos huevos bien batidos. Echese todo en una cacerola untada con mantequilla y hágase cocer al horno durante veinte minutos. Se puede también añadir a éste veinticinco gramos de mantequilla al tiempo de cocerse.

## 4.— BUDIN DE CHOCOLATE

Media libra de chocolate, media libra de azúcar, un cuarto de libra de harina y medio litro de leche; se mueve y se pone al fuego a espesar, se agregan seis huevos batidos, se vacia a una budinera y se cocina tres cuartos de hora al baño maría.

## 5.— BUDIN DE CHOCOLATE Y HARINA DE ARROZ

Píquese ciento cincuenta gramos de chocolate y disuélvase a fuego moderado en medio litro de leche. Disuelto el chocolate, añádanse dos cientos gramos de azúcar en polvo, ciento veinte gramos de harina de arroz. Mézclese todo muy bien y añádanse diez claras y diez yemas de huevo, batidas por separado. En molde untado con mantequilla y espolvoreado con harina o pan rallado, se echa la mezcla, y se lleva al horno a fuego lento. Una vez cocido se saca el budín del molde y antes de servir se espolvorea con azúcar.

## 6.— BUDIN DE DULCE DE LECHE

Se hace manjarblanco de medio litro de leche y medio kilo de azúcar, se deja enfriar; se baten doce yemas como para bizcocho, se une al dulce y se pone en una budinera acaramelada al baño maría por dos horas.

## 7.— BUDIN DE JALEA DE DURAZNOS

Con duraznos bien maduros, se prepara una jalea muy espesa; cuando la jalea está fría, se baten separadamente doce yemas y doce claras; después se mezclan con la jalea, se unta la budinera con mantequilla o caramelo y se pone al horno.

## 9.— BUDIN DE MAIZ

Se baten diez y ocho claras con una libra y cuatro onzas de azúcar en polvo, hasta que todo esté blanco y espeso; se mezcla con seis onzas de harina de maíz blanco y seis de trigo y media libra de mantequilla, y se lleva al horno en buen temple.

## 10.— BUDIN DE MANDARINAS

(Para 6 porciones)

Mantequilla o margarina 2 cucharadas
Azúcar, 3/4 de taza
Harina tamizada, 1/4 de taza

Sal, una pizca
Jugo de mandarinas, 1/3 de taza
Ralladura de mandarinas, 1 cucharadita.
Jugo de limón, 1 cucharadita.
Huevos, 3
Leche, 1 taza y media.

**Procedimiento:**

Batir la mantequilla o margarina a crema.
Agregar el azúcar, la harina, la sal, el jugo de limón y el juego de ralladura de mandarinas.

Añadir las yemas, bien batidas y mezcladas previamente con la leche.

Incorporar las claras batidas a nieve.

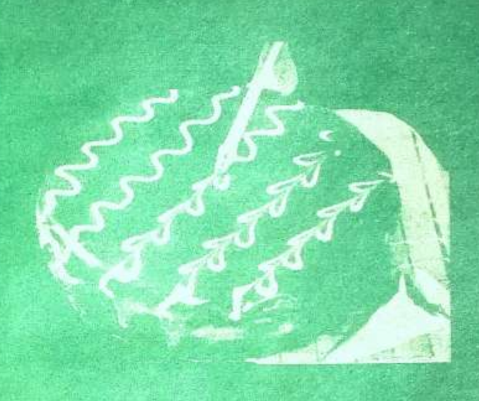
Mezclar suavemente.

Verter en seis moldes individuales, en mantecados.

Cocer a baño maría en el horno. Desmoldar una vez fríos.

## 11.—BUDIN DE MANZANAS

Se cocina seis manzanas peladas en fuego lento, de modo que no se peguen y estando ya bien cocidas se les añade azúcar y vainilla; todo se pasa por un cedazo y después de colado se agrega dos claras de huevo bien batidas como para merengues; una cucharada de mantequilla derretida y una de maicena; se echa en un molde acaramelado para que no se pegue y se pone en baño maría.





BUDIN DE MANZANA

## 12.— BUDIN DE MERMELADA

**Ingredientes:**

200 gramos de miga de pan, dos huevos, setenta y cinco gramos de mermelada de naranja, media cucharada pequeña de levadura, cien gramos de mantequilla, dos cucharadas grandes de leche condensada o evaporada, medio litro de agua.

Mézclese la miga de pan con un poco de sal y la levadura y añádase la mantequilla y los huevos batidos, así como también la leche disuelta en agua. Mézclese bien y échese en una cacerola que se recubrirá con papel engrasado y se pondrá a cocer durante dos y media o tres horas. Sírvase con mermelada o con una crema blanca azucarada.

## 13.— BUDIN DE NARANJAS

Ocho huevos, claras y yemas, con cuatro onzas de azúcar cernida, se baten como para bizcochuelo, se les pone un poco de canela y el zumo de cinco naranjas, colado, se vacia a un molde untado con mantequilla: se le espolvorea canela por encima, y al horno. Cuando está a medio cocer, se tapa con papel para que no se queme y así queda listo pronto.

## 14.— BUDIN DE PAN

Remójese en leche durante una noche migas de pan francés. Escúrrase. Agréguesele azú-

car, huevos batidos, canela, pasas y un poco de mantequilla; se hace una pasta que se coloca en una tortera untada con mantequilla y pan rallado, y se lleva al horno. Se sirve con crema o con almíbar de vino (haciendo hervir dos copas de azúcar con una copa de vino).

## 15.— BUDIN DE TAPIOCA

Se cuece tapioca en leche y un poco de azúcar y una cascarita de limón, cuando esté bien cocida la tapioca se retira del fuego y se deja enfriar un poco y se le agrega tres claras y tres yemas muy batidas; se une todo ligeramente y se pone en molde untado con mantequilla a cocer a baño maría. Cuando está cocido se saca del molde y se sirve con leche, crema y vainilla y alguna sal de fruta con un poquito de licor.

## 16.— BUDIN DIPLOMATICO

Se hace crema con dos tazas de leche y azúcar, tres yemas de huevo y vainilla, cuando todo está cocido se saca del fuego y se le agrega cuatro hojas de colapiz y se le coloca en un molde que estará en hielo; se agrega una capa de tostadas de bizcochuelo rociadas con ron atrás de la crema, se le pone frutas confitadas picadas y se deja helar, se sirve sola o con otro dulce o crema.

## 17.— BUDIN FRANCES

Se toman las yemas de doce huevos y batiéndose bien con medio litro de leche, se añaden trescientos gramos de azúcar. Póngase a cocer a la lumbre, echando una cáscara de limón que se quitará cuando haya dado gusto. Se unta con mantequilla un molde de hacer budines y se espolvorea con harina, echando en él la crema. Póngase al horno a cocer, cuidando que el calor no ataque mucho por encima del molde.

## 18.— BUDIN INGLES

El peso de tres huevos se pone en mantequilla, harina y azúcar, se bate todo hasta que quede como crema, se le agrega un puñado de harina y tres huevos, uno por uno, se sigue batiendo y se añade una copita de coñac, jerez o aguardiente y la ralladura de un limón; se coloca en molde untado con mantequilla al baño maría, y se sirve con crema o almíbar.

## 19.— BUDIN INGLES

Se baten bien cinco huevos con doce onzas de azúcar; dos onzas de harina de trigo se deshacen en un vaso de leche; se derriten 4 onzas de mantequilla y se echa en la leche con la harina, se une todo y se agrega 3 cucharadas de aguardiente; se pone mantequilla al molde, se vacia y lleva al horno.

## 20.— BUDIN PLUM (Golosinas)

(Para diez Personas)

Se toma ciento veinticinco gramos de pasas, ciento veinticinco gramos de mantequilla o margarina, sesenta gramos de harina, sesenta de miga de pan, treinta de azúcar en polvo, cuarenta y cinco de frutas en almíbar, media copa de leche, tres cucharadas de ron, dos huevos, nuez moscada, medio limón, canela y sal. La grasa bien picada se mezcla con el pan y harina y todo con la leche.

Se baten los dos huevos con la nuez moscada, canela y sal y se mezcla harina, pan, manteca, pasas y frutas en pedacitos.

Al último se le agrega ron, limón y azúcar y se bate hasta que quede la clara parada. Se bate con cuchara de palo y se guarda de un día para otro. Se cuece en baño maría.

## PEQUEÑOS CONSEJOS

Para que las pasas secas tomen buen aspecto, se lavan bien, se secan con una servilleta limpia y se ponen a remojar en leche. Después se rebozan con harina para que no vayan al fondo del dulce.

# CARAMELOS

## 1.— CARAMELOS DE CHOCOLATE

Se pone al fuego una libra y una taza de azúcar con cuatro onzas de mantequilla, se mueve hasta que se derrita la mantequilla y se deshaga un poco el azúcar; una vez así, se le echa una taza de chocolate en leche bien espesa, se mueve hasta que se mezcle y no se vuelve a meter la cuchara. Se le toma punto y se vacia en un mármol untado de mantequilla, y cuando se principia a enfriar se cortan con cuchillo.

## 2.— CARAMELOS DE COCO

Bátanse bien la clara de tres huevos agréguesele una copita de azúcar granulada y una sin rebosar de maicena y mézclese bien. Póngase a hervir está mezcla en baño maría, moviéndolo constantemente durante quince minutos, para impedir que se pegue a los lados. Luego quítese del fuego y agréguesele seis onzas de coco rallado. Después se toma un papel grueso untado en mantequilla, el cual se pone sobre un platón de hojalata y con una cuchara se distribuye sobre el papel en montoncitos del tamaño que se deseen los caramelos, y se meten al horno hasta que queden dorados.

## 3.— CARAMELOS DE CHOCOLATE

Se rallan tres tabletas de chocolate y se pone al fuego en una cacerola con doce cucharaditas de azúcar en polvo, doce cucharadas de crema, una cucharada de mantequilla, una cucharada de miel de abejas y un poquito de vainilla.

Se deja hervir, sin revolver demasiado. Para conocer el grado conveniente de cocción basta introducir una cuchara y meterla en un vaso de agua: si el almíbar pegado a la cuchara no cae al fondo del vaso, la mezcla está en buen punto.

Se vacia entonces sobre una plancha de mármol limpio, previamente untado con aceite. Se corta en cuadritos.

## 4.— CARAMELOS DE CAFE CON LECHE

Se toma 100 gramos de mantequilla y 250 gramos de azúcar prieta, se pone a fuego vivo y se revuelve durante diez minutos.

Se añade una taza de café cargado, y una taza de crema, revolviendo siempre en fuego vivo, durante veinte o veinticinco minutos.

Se vacia sobre un mármol frotado con aceite, y cuando la pasta está todavía caliente, se divide con un cuchillo formando cuadritos de dos centímetros por lado, de manera que puedan separarse sin esfuerzo cuando la pasta se haya enfriado.

## 5.— CARAMELOS DE NARANJA CON LECHE

Se cocina un litro de leche con azúcar, canela y clavo de olor, colándose: tenga pronto el jugo de seis naranjas; colóquese la leche y sus componentes en el cubo y cuando esté listo para cuajar les deja caer el jugo de naranja revolviéndolo. (Receta infalible y desconocida).

## COMO CONOCER LOS DIFERENTES PUNTOS DEL AZUCAR

Se pone el azúcar con el agua en un cazo a calentar a fuego vivo, removiendo sin cesar con una cuchara de palo para que se funda por igual. Desde el momento en que se ha derretido bien el azúcar, se baja el fuego para que no se precipiten los distintos puntos —que se prueban con los dedos mojados en agua fría, para no quemarse— o echando una gota encima de un mármol y son:

JARABE
HEBRA
BOLA BLANDA
BOLA DURA
CARAMELO. Es el punto final del azúcar. Se usa para hacer caramelos y para acaramelar los moldes. Conviene no pase de un tono dorado fuerte, pues se puede agarrar y quemar, adquiriendo sabor amargo.

# CREMAS

## 1.— CREMA DE FRAMBUESA

**Ingredientes:** ocho onzas de azúcar molida, dos onzas de gelatina, una libra de frambuesa, un vaso de leche, una lata de cinco y media onzas de crema espesa.

Echese la gelatina en un poco de leche durante dos horas. Póngase al fuego el resto de leche y la crema y cuando esté cocido, añádase la gelatina, agitando continuamente. Cuando esté bien cuajado sírvase en fuente de cristal.

## 2.— CREMA DE CASTAÑAS

Pélense cincuenta castañas y después de cocerlas en agua se les quita la segunda piel y después se machacan y se mezclan con medio litro de leche. Añádanse cien gramos de azúcar en polvo y tres yemas de huevo, aromatizando con un poco de vainilla. Mézclese todo con las claras de huevos y póngase al horno, sirviéndose en la misma cacerola.

## 3.— CREMA DE CHOCOLATE

En un jarro de leche se echa otro de nata, tres yemas de huevo y cuatro onzas de azúcar; todo bien desleido se pone al fuego sin dejar de menearlo hasta que quede reducido a la mi-

tad. Se añaden dos onzas del mejor chocolate que se consiga, raspado, pasando luego la crema por tamiz fino, y cuando esté frío puede servirse.

### 4.— CREMA FRANCESA

Diez tazas de leche se hacen hervir mucho con un pedazo de vainilla; se baten bien 15 yemas con la cantidad necesaria de azúcar en polvo y un gramo de sal; en este batido se echa la leche caliente poco a poco, sin dejar de batir; se pasa por tamiz de cernida, cuando está tibia se agrega media onza de cola disuelta en agua caliente. Una vez fría se pone en molde untado en aceite de almendras fino; se coloca en nieve molida, se tapa el molde y cuando haya tomado consistencia, se vacia.

### 5.— CREMA DE NARANJA

Se baten catorce yemas y se mezclan con el zumo de seis naranjas y la cáscara rallada de una, se cuela y pone al fuego con la cuarta parte de un litro de vino blanco con azúcar al gusto, se bate hasta que hierve, luego se pone seis hojas de gelatina blanca deshechas en una taza de agua caliente, se bate otro poco y se deja enfriar en fuente de cristal.

### 6.— CREMA

A dos vasos de leche cocida con vainilla, se le pone 9 onzas de azúcar, 2 cucharadas de

harina de trigo y 6 yemas poco batidas, se mezcla bien se cuela y se pone al fuego y se ve el fondo del perol se baja y entonces se baten las 6 claras como para merengue. Estando así se les echa 2 talcos deshechos en un poco de agua hirviendo y después se le agrega la mazamorra como para la Carlota, se bate un poco y se vacia. La leche se mide en un vaso grande.

## 7.— CREMA DE CAFE

En una cacerola se pone a cocer un cuartillo de agua; cuando hierve a borbotones se echa dos onzas de café y se revuelve bien con una cuchara, al fuego hasta que por cinco veces aumente su volumen sobre la vasija; se le deja reposar para sacarlo en limpio, sin colarlo y mezclándolo con igual cantidad de leche y azúcar, se pone a cocer todo para que reduzca un poco; con un polvito de harina se deshacen muy bien cinco yemas que se van alargando con la leche y el café; hasta que la mezcla sea perfecta; después se pasa por tamiz; en fuentes hondas o en moldes acaramelados por dentro se pone a cuajar la crema al baño maría.

## USOS DE LAS CREMAS

• Se usan para decorar y rellenar y las hay a base de crema pastelera de azúcar o almíbar, huevos y leche, o bien a base de mantequilla; también la crema chantilly a base de nata, para adornar. Todas estas cremas se emplean en frío.

# DULCES DIVERSOS

## 1.— DULCE DE CAMOTE

Tres libras y media de camote se ponen a cocinar en agua fría, después se pasan por cedazo, se hace almíbar de cuatro libras de azúcar con gotas de limón; estando subida de punto se echa el camote; después de un rato se agrega ácido de limón hasta que se sienta el gusto; estando casi en punto se le echa tres tazas de almendras no bien molidas, y cuando toma el punto de bolita se quita del fuego, se le pone cuatro huevos, batidas por separado claras y yemas, luego se juntan unas y otras, se bate todo hasta que esté bien espeso y se vacia a la fuente.

## 2.— DULCE DE CEREZAS

Se toman dos kilogramos de azúcar por cada tres kilogramas de cerezas bien lavadas, sin rabos, en agua fresca, y el azúcar se pone al fuego con litro y medio de agua fría por espacio de un cuarto de hora. Hecho esto, y cuando haya cocido así, se cuela por la manga a otra cacerola y se le sigue cociendo hasta que alcance punto de hebra.

Entonces se le echa la fruta, bien escurrida, y el almíbar bajarla de punto a causà de la cantidad de agua que contienen las cerezas; pero se dejan cocer éstas hasta que queden blandas y oscuras y haya tomado el almíbar el punto deseado.

## 3.— DULCE DE COCOS

Hágase almíbar de buen punto con un kilo de azúcar. Rállese dos cocos, mézclese con el almíbar. Cuézase y cuando el almíbar esté por consumirse, se le agregan yemas batidas, cuidando que cuezan sin cortarse.

## 4.— DULCE DE DURAZNOS

Córtese en pedazos duraznos maduros deshuesados, y déjese cocer la fruta a fuego lento primero y fuerte después, moviéndolos continuamente para que no se peguen al fondo de la cacerola. Cuando esté bien cocida la fruta se pasa por tamiz, apretándola con cucharada de palo. Cuando toda la pulpa haya pasado, se vuelve a poner al fuego durante media hora, revolviendo siempre. Para un kilo de duraznos, un kilo de azúcar. Se le añade cuatro o cinco almendras de duraznos pelados y secos para dar sabor.

## 5.— DULCE DE FRUTILLAS (FRESAS)

Se quita el palito de las frutillas y limpian en un paño, se pesa igual cantidad de azúcar que las frutillas; se acomodan en cacerola poniendo una capa de azúcar, otra de frutillas y así el número de capas que se quiera; se dejan así y al día siguiente se pone al fuego y se dá punto.

## 6.— DULCE DE GARBANZOS

Una libra de garbanzos, dos libras de azúcar y cinco vasos de leche cocida con canela. El garbanzo se pela, después se cocina y se pasa por cedazo con un vaso de leche; en perol se pone al fuego los cuatro vasos de leche con el azúcar y cuando hierve y se pone espeso, se echa el garbanzo, se vacia a una fuente y se le desparrama encima ajonjolí tostado.

## 7.— DULCE DE GUANABANAS

Se procura sacar los gajos enteros, se les quita la pepita, se enjuaga en agua tibia; se hace almíbar de medio punto y se echa en ella la fruta, agregándole rajas de piña o ácido de limón y se le hace tomar un poquito de punto.

## 8.— DULCE DE GUAYABAS

Las guayabas se muelen bien y se pasan por cedazo; cinco libras de azúcar se mezclan con siete libras de guayabas pasadas y se ponen en perol al fuego hasta que tome punto, que es cuando se ve bien el fondo y como si el dulce se desprendiera.

## 9.— DULCE DE HIGOS

Cincuenta higos se rallan y ponen al fuego en agua con sal; tres horas después se exprimen de uno en uno y se ponen en agua, ésta

se les cambia cuatro veces y dejan en ella hasta el día siguiente; se exprimen y se ponen en almíbar hecha de dos libras de azúcar; después se agrega otra libra, cuando están bien repletos y el almíbar bien espeso; se vacian a la dulcera y espolvorea ajonjolí.

## 10.— DULCE DE LECHE

Para 3 litros de leche, póngase kilo y cuarto de azúcar, hiérvase a fuego lento, revolviéndolo continuamente hacia el mismo lado con espátula de madera y désele el punto que se desee. Al final, se le puede agregar trozos de nueces peladas, queda muy sabroso.

## 11.— DULCE DE MEMBRILLO

A una libra de membrillos se agrega cuatro de camotes, ambas cosas cocidas y martajadas, seis libras, y cuatro onzas de azúcar éste dulce se hace como el de plátanos.

## 12.— DULCE DE NARANJAS

Se escogen naranjas agrias de cáscara más gruesa que estén recién pintando, se les quita sólo el luquete, después de donde tienen el palo, la coronilla y con un cuchillo se va echando pepitas y ácido que buenamente salga en agua con sal. Se cocinan cuidando que no ablanden mucho, se sacan al agua tibia con un palito y se va lavando de una en una. Esta operación se hace dos veces al día se vuel-

ven a hervir sin sal y cuando les entra con facilidad un alfiler, se sacan, lavan en agua fría y ponen a escurrir boca abajo; se hace el almíbar, se echan las naranjas para que hiervan un poco, se quitan del fuego dejándolas en el almíbar hasta el día siguiente que tomen punto. Se les pone azahares de naranja agria y zumo de limón. Lo mismo se hace el dulce de limones.

## 13.— DULCE DE PAPAYAS

Se pelan y parten 2 papayas, mitad por mitad, se le sacan todas las pepas y junto con el jugo se guardan en una taza. La fruta se sancocha en agua sola. Una vez ligeramente sancochadas se estrujan y pesa igual cantidad de azúcar que de fruta. En la misma agua que sancocharon las papayas, se hace almíbar. Cuando espesa el almíbar se echa la fruta. Estando casi en punto se pone dentro de una bolsita limón con las pepas que habíamos dejado en una taza. Se les deja dar punto hasta que suelte el sabor. La crema batida se sirve aparte.

## 14.— DULCE DE PEROS

Se cocina los peros en agua, después se saca uno por uno y así se machacan fácilmente ya están listos; se pelan y machucan sacándoles las pepitas y se pasan por cedazo. En seguida se hace almíbar de este modo: para cada libra de peros libra y medio de azúcar; los

peros se ponen cuando el almíbar está en punto; se mueve bien con cuchara de palo para que se deshagan y cuando estén bien desechos y el fondo del perol se vea, señal que ya están, se vacia en la fuente. Un poco antes de que esté en punto se le pone zumo de limón real y canela; momentos antes de vaciarlo a la fuente, se agrega luquete y espolvorea canela por encima.

### 15.— DULCE DE PLATANOS

A cuatro libras de plátanos pasados por tamiz, se agrega una libra de camotes, cocidos y pasados y seis libras 4 onzas de azúcar. Se hace almíbar subido de punto y estando así, se le echa las dos cosas reunidas. Se mueve constantemente con cuchara de palo; cuando está casi a punto, se le pone gotas de limón real y cuando está completamente en punto, al bajarlo, se le echa luquete de limón real.

### 16.— DULCE DE TOMATES

Se toman dos kilos de tomates, dos de azúcar y la carne blanca de medio limón.

Los tomates han de ser muy carnosos; los de forma de pera alargada, son los que sirven mejor para este dulce. De todos modos, se pelan con agua muy caliente y se van echando en agua fría. Si son tomates corrientes, se parten por medio para quitarles, con una cuchara, las pepitas. Esto se hace con sumo

cuidado. Luego se vuelven a meter en agua fría.

Se deshace en cacerola el azúcar con poca cantidad de agua y, cuando empieza a cocer, se echan los tomates, el limón y un poco de vainilla, cortados en pedazos pequeños. Se deja hervir por espacio de dos o tres horas, moviéndolo constantemente, porque se quema con facilidad. Cuando haya desaparecido el gusto del tomate y esté el almíbar en su punto, se aparta. Estando frío, se guarda en potes o se echa en compotera grande de cristal.

## 17.— DULCE DE YEMA

100 gr. de azúcar, 3 cucharadas de agua, 3 yemas de huevo, 1 cucharadita de azúcar aromatizado de limón o vainilla.

Se ponen en un cazo el azúcar, el agua y el aroma de vainilla o limón y se hace almíbar a punto de hebra, que se deja entibiar un poco.

Puesta aparte en un cazo, las yemas de huevo, se deslíen poco a poco con el almíbar tibio, se pone a fuego lento, sin que llegue a hervir, pues se cortaría, removiendo hasta obtener una crema espesa, con la que se cubre el pastel; una vez seca la crema, si se desea que brille se cubre con una ligera capa de glaseado de albaricoque.

# DULCES CRIOLLOS

## 1.— BIZCOTELAS

Se baten doce huevos durante buen rato, se agregan ochocientos gramos de azúcar fina, ochocientos gramos de harina fina, y raspaduras de limón. Cuando están bien batidos los huevos con el limón y azúcar, se les va poniendo, poco a poco, la harina, sin dejar de batir y, cuando está mezclada la pasta, se va colocando a cucharadas muy pequeñas, sobre latas engrasadas y se cuecen las bizcotelas en horno moderado hasta que doren.

## 2.— BOLLITOS RAPIDOS

Deshacer 120 gramos de mantequilla con 350 gramos de harina, agregarle una cucharadita de sal fina, dos de polvo de hornear, mezclar bien, y agregarle leche, formando una masa liviana; cortar bollitos, colocarlos sobre lata enharinada y cocinarlos en horno regular.

Se sirven calientitos.

## 3.— TOCINITOS DEL CIELO

200 gramos de azúcar refinada, agua, 12 yemas, una cucharadita de esencia de vainilla.

### Glucosa o Caramelo

Poner en una cacerolita el azúcar, cubrirlo con agua y poner a fuego fuerte hasta que

llegue a punto de hilo flojo; el almíbar caliente se va agregando poco a poco, sobre las yemas ligeramente revueltas y mientras se continúa revolviendo se agrega esencia de vainilla, se coloca en moldecitos untados con glucosa o acaramelados y en una asaderita con agua caliente de manera que queden los moldecitos cubiertos hasta las tres cuartas partes para evitar se sequen en la parte superior, se introducen en horno de temperatura moderada.

Cuando estén cocidos se retiran y dejan enfriar.

## 4.— BIENMESABE

Se hace almíbar de una libra de azúcar con copa y media de agua clara, se pone al fuego y cuando esté bien clarificada se cuela, y se vuelve a poner al fuego hasta que espese; entonces se quita del fuego y ya fría se mezcla con diez y siete yemas un poco batidas; se agrega media tacita de leche, se pone otra vez al fuego y cuando está de punto se le echa una copita de vino dulce, un poquito de canela y clavo en polvo y una cucharadita de ámbar, y cuando dá un hervor, se vacia a la fuente. El punto se conoce si al moverse se ve bien el fondo del perol.

## 5.— CARLOTA RUSA

En dos vasos de leche cocida con vainilla se deshace una cucharada grande de harina de trigo, se les pone seis yemas poco batidas y

una libra de azúcar, todo se mezcla bien y cuela; se pone al fuego lento, hasta punto de mazamorra, se deja enfríar; mientras tanto se baten las seis claras como para merengue; se deshacen en plato hondo con agua hirviendo doce talcos, teniendo cuidado que no queden trocitos; cuando está tibio se mezcla con las claras y agrega zumo de medio limón real. Estando bien mezclado todo con las claras, se une con la crema echando ésta a las claras poco a poco y moviendo esta mezcla; todo unido se vacia al molde y deja hasta el día siguiente. Los huevos deben ser frescos.

## 6.— BUÑUELO DE CIENTO EN BOCA

Seis claras y seis yemas se baten separadas y cuando las claras están batidas, se les pone una cucharada de harina de maíz o de trigo y otra de aguardiente; después se baten con las yemas hasta que se incorporen. Se frien en aceite estos buñuelitos que se van echando con una cuchara; se race almíbar de una y media libra de azúcar y se les echa encima. Quedan mejor con miel de chancaca.

## 7.— BUÑUELOS DE HARINA DE MAIZ

Después de desleida una buena porción de harina de maíz, y de haberla cocido a fuego templado, meneándola continuamente como para hacer papilla, se aparta del fuego y se añade agua de azahar y azúcar.

## 8.— BARQUILLOS

Para una libra de harina pásense por el tamiz dos cucharaditas de Royal, una cucharadita de sal, una cucharadita de mantequilla derretida y la suficiente leche para un batido bastante líquido y verterlo; mézclese bien, añádanse dos huevos bien batidos; menéese bien, y cuézase inmediatamente en moldes de barquillos.

## 9.— BAVAROISE DE CAFE

Se prepara esencia de café. Se baten cinco claras y se agrega almíbar de media libra de azúcar y se sigue batiendo hasta que se enfríe; se agrega cinco hojas de colapiz deshechas y hervidas por cinco minutos, se pone el café, se une todo y se echa en molde en hilo por una hora. Se sirve con natas o crema chantilly.

## 10.— CAMOTILLO

En libra y media de almíbar casi en punto, se echa una libra de camote cocido y pasado por cedazo; cuando está en punto se quita del fuego, se deja enfriar y se van formando camotillos con una cucharadita en tabla limpia. se ponen en horno templado. Al otro día se sacan de la tabla con cuchillo caliente.

## 11.— CHAMPUS

Se echa en una cacerola: dos libras de cenizas y diez y ocho copas de agua fría, se pone al fuego y cuando hierve se mete a una taza y si sale colorada se echan tres libras de maíz blanco. Cuando se desprende la cáscara se vacia a una canasta, se le echa agua fría por tres veces, se sigue moviendo, luego se vacia a una batea con agua fría, se soba bien hasta que quede perfectamente pelado y entonces se echa en agua fría que se mudará toods los días.

Al día siguiente de pelado se le quitarán los picos y corazones y al noveno día de pelado, una libra se pone a cocinar en agua; conforme se van consumiendo se le va agregando agua caliente y cuando el mote está bien cocido se vacia el agua en una taza y se deja al mote poca agua. Se hace almíbar de cuatro libras de azúcar con siete vasos de agua y un poquito de clara, cuando está bien clarificada se cuela; estando fría se deshacen con este almíbar dos libras de maíz bien molido. Se le pone doce copas de agua de mote. Se pone al fuego y estando espeso se le echa a pocos agua hirviendo; cuando esté cocido y casi a punto de bolita, se pone el mote y tres cogollitos de naranja agria después que hierve se le quitan los cogollitos y cuando esté algo menos que en punto de bolita se le quita del fuego, se pone media copa grande de jugo de almíbar, se mezcla y vacia a la taza.

## 12.— COCADAS

Para una libra de coco rallado una botella de leche, tres libras de azúcar, un poco de ajonjolí tostado y ocho yemas bien batidas. De las tres libras de azúcar se hace almíbar que se clarifica con leche o con clara, se echa el coco, cuando ya está pasado se le pone la leche, cuando está a punto se le agregan dos yemas, se saca de la candela y se bate como imperial; después se vacia a una tabla y cuando está fría se cortan las cocadas.

## 13.— COCADA CASERA

Se hace almíbar de dos libras de azúcar y estando espesa, se le pone un coco grande rallado, cuando se vé el fondo del perol, se le echa una cucharada de ajonjolí tostado y molido, se quita del fuego y se le pone siete yemas un poco batidas con una copita de vino, se pone al fuego y cuando se vé bien el fondo del perol se vacia a una fuente.

## 14.— CHAMPUS DE CHANCACA

Tres libras de maíz se pelan y al quinto día de pelado, se muelen no del todo dos libras, se pone en un perol, una sopera de agua y cuando está caliente, se agrega una piña partida en tajadas y seis duraznos. Cuando la fruta está cocida, se echa el maíz deshecho en once copas de agua de mote, se mueve y al hervir se le pone el mote y se le va echando a-

gua hirviendo. Y bien cocido y espeso una cucharadita de anís e inmediatamente se le agrega dos tapas de chancaca y dos tazas de azúcar; cuando está bien espeso se le pone cinco cogollitos de naranja agria y un polvito de clavo, después que hierve se quita del fuego, se le pone la tercera parte de una copa de jugo de ámbar y se vacia a la fuente.

### 15.— GUINDAS EN AGUARDIENTE

Se escoge las mejores, gordas y sanas. Se les corta la mitad del rabo y se ponen en agua fría para sacarlas, pasado un rato y colocarlas en frascos con aguardiente de buena clase.

En cada tarro se pone una muñequita de trapo con un clavito de especia y canela quebrantada, tapándolos con corcho o pergamino y dejándolos macerar un mes.

Entonces se sacan las guindas del aguardiente y se le adiciona uons 350 gramos de azúcar por litro, que se deshacen muy bien mezclándolos para pasarlo todo por la manga y echarlo en frascos de las guindas. Se tapan muy bien.

También pueden prepararse así frambuesas.

### 16.— MELOCOTONES EN AGUARDIENTE

Se toman dos docenas de melocotones de tamaño regular y casi maduros. Se limpia la

pelusa con un paño y se picotean con una aguja hasta el hueso.

En la cantidad precisa de agua se deslie un kilogramo de azúcar que se cuece hasta formar almíbar, echando entonces en él los melocotones que se mueven bien mientras cuecen hasta quedar blandos, de modo que cedan a la presión de los dedos.

Cuando están cocidos, se sacan y ponen en frascos de boca ancha, sin almíbar, cubriéndolos con éste cuando esté frío y, reunido con las dos terceras partes de su peso, de aguardiente de 25 grados. Antes de poner en frascos este líquido, se mueve bien y pasa por la manga bien mezclado, debiendo quedar cubiertos los melocotones y tapados con corcho y papel.

## 17.— UVAS EN ALMIBAR

Se eligen uvas gruesas, sanas, hermosas y que no estén demasiado maduras, a las que se despelleja y deshuesa, estropeándolas lo menos posible. Conforme se va haciendo eso se va echando en agua caliente para sacarlas en seguida y ponerlas extendidas a secar al sol, después de pesarlas.

Entretanto se clarifica una cantidad de azúcar igual que de fruta, quedando el almíbar en buen punto.

Cuando el almíbar está frío, se une con las uvas, dándole un hervor todo junto. Se a-

parta y cuando está frío de nuevo, se pone en los tarros donde guardarse, tapándolos en la misma forma que cualquier otro dulce.

## 18.— EMPANADITAS

Una libra de harina de trigo se mezcla con media libra de mantequilla fría y media de azúcar molida; se soba bien y se hacen las empanaditas, se les espolvorea azúcar cernida y canela y se ponen al horno y para que estén muy buenas se le agrega dos yemas.

## 19.— FRIJOL COLADO

De dos libras de azúcar se hace almíbar en punto de alfeñique, entonces se les pone una libra de frijoles pelados y pasados por un tocuyo, estando de punto se le echa ajonjolí tostado y molido y polvos de ámbar a poco rato se quita del fuego, se vacia a una fuente y se le pone encima polvos de ámbar.

## 20.— FRIJOLES DE LECHE

En veinticinco pocillos de leche bien cocida, se echan seis libras de azúcar y dos libras de frijoles cocidos, pelados y pasados por tela; se deshacen en la leche y se pone al fuego y cuando está de medio punto, se agrega un poco de canela y vino añejo. Se le pone a la leche cuando está tibia después de hervida, doce yemas batidas; el punto es como el de manjarblanco.

## 21.— FLORES EN SARTEN

Doce yemas y siete claras se deslien pero no se baten, una taza de las de té, de leche, cuatro o cinco cucharadas de harina de trigo de ponen a la leche y se junta con los huevos y un poquito de canela en polvo, luego se pone el molde en sartén con aceite, cuando está bien caliente, se sopla en la masa y se fríe. Se hace almíbar de tres libras de azúcar y se echa por encima, cuando está fría, canela y grajeas. A la leche se le pone un poquito de sal.

## 22.— FRITOS DE NARANJAS

Se pelan las naranjas, se cortan en pedazos, se quita las pepas y se cuecen en azúcar, se hacen batidos con agua y una copita de coñac, se baten dos claras como para merengue, se agrega dos yemas, se pasan las naranjas por esta preparación y se fríe. Se espolvorea azúcar molida.

## 23.— CAPERUCITAS

Se cocinan cinco yucas con un poco de sal y anís, se deshacen en seis huevos, claras y yemas, se soban bien, se le pone media copita de aguardiente, se fríen en aceite caliente y se toman con almíbar y canela.

## 24.— COMPOTA DE MANZANAS ENTERAS

En un caldero se echa ocho o diez manzanas después de haberles quitado piel y corazón. Encima un jarabe algo claro hecho con doscientos cincuenta gramos de azúcar blanca y dejadla cocer suavemente hasta que estén muy blandas sin deformarse métalas en un pomo, añadir el jarabe, el zumo de un limón. Hacerlo reducir vivamente y verterlo encima de la compota de manzanas. Servirlo frío.

## 25.— CIGARRITOS

Dos libras de harina de trigo, doce onzas de azúcar, una tasa de leche cocida, una cucharada grande con copete de mantequilla, dos huevos y dos cucharadas de amoníaco molido. A la leche se le pone el azúcar y los huevos; la harina se pone en una mesa, se le forma un hueco en el centro, se le vacia la leche y la mantequilla, se mezcla bien y se soba un rato. Mientras se va haciendo esto se le va echando el amoníaco; luego se labran los cigarritos del grueso de un lápiz y de cuatro dedos de largo y se ponen en latas al horno.

## 26.—BUÑUELOS DE SOPLILLO, O SUSPIROS DE MONJA

Se echa en una cacerola la cuarta parte de un cuartillo de agua, un terrón de azúcar

del tamaño de dos nueces, otro tanto de mantequilla y corteza de limón rallada: hágase hervir un momento, váyase echando un puñado de harina revolviéndola con una cuchara con la otra mano: así se continuará añadiendo harina hasta que la pasta se espese bien, dándoles vueltas muy aprisa, de modo que esté perfectamente cocida, lo que se conoce cuando no se pega. Se aparta del fuego y se deja enfriar: entonces se rompe un huevo y se echa dentro, dándole vueltas apresuradamente cuando se ha incorporado bien se añade otro y después otro, hasta que la masa esté manejable y la cuchara se desprenda lentamente al sacarla. Tómese con ella la pasta del grueso de una nuez y hágase caer empujándolo con la punta del dedo en la sartén. Estos buñuelos se sirven muy dorados y polvoreados con azúcar. También son buenos si se comen fríos. En caso de emplear agua de flor de naranja, no se pondrá hasta echar el primer huevo.

## 27.— BIZCOTELAS

Dos yemas se baten con media libra de azúcar; las claras se baten por separado y cuando ambas partes están bien espesas, se echa en las yemas media libra de almíbar de trigo o de papa y a falta de esto, harina cernida; se mezcla con las claras e inmediatamente se echa en papeles con azúcar cernida y se ponen al horno cuidando que no esté demasiado caliente.

## 28.—LENGUAS DE GATO

Media libra de azúcar en polvo se mezcla con media libra de mantequilla, se le agrega seis claras batidas como para merengue y ocho onzas de harina; todo se mezcla bien y se echa con una cuchara como bizcotelas, en latas untadas con mantequilla y se ponen al horno.

## 29.— CONSUELOS

Se bate un huevo con cuatro onzas de azúcar en polvo y un poco de raspadura de limón, se agrega 3 onzas de mantequilla y derretida y una copa de rón, se le pone la harina necesaria para formar una masa blanda, se soba y se extiende con el palote hasta dejarla del grueso de un dedo, con el cortador redondeando la masa se cortan cuadros pequeños, se fríen en aceite no muy caliente y se sirven con azúcar. También pueden ponerse al horno.

## 30.— ELENA

Se hace almíbar de libra y media de azúcar con copa y media de agua y un poquito de clara, después de clarificada se cuela y vuelve a poner al fuego, luego se separa del fuego y se pone un poco de almíbar sobre las tajadas de bizcochuelo que se tendrán puestas en una fuente en forma de pirámide; el bizcochuelo se corta en rabanadas de regular grue-

so; al resto del almíbar se le pone gotas de limón, se pone al fuego hasta que tome punto de alfeñique, entonces se baten quincc claras frescas, estando como espuma se le agrega el almíbar y luquete de limón, se bate un poquito y con esto se cubre el bizcochuelo y luego formando merengues se cubre esto nuevamente, terminando con un merengue en la parte alta, se espolvorea canela y pone un rato al horno.

## 31.— GUAYABITAS

Una libra de guayaba cruda pasada por cedazo, se pone al fuego con una libra de azúcar y un vaso de agua faltando dos dedos, se mueve y cuando está a punto se vacia a una tabla espolvoreada de azúcar molida, una vez que enfría se cortan en la forma que se quiera y se envuelven en azúcar, con canela. El punto se conoce echando un poquito en un plato con agua si sale con facilidad y se hace pelotitas.

## 32.— GUARGUEROS RELLENOS

Se amasa media libra de harina flor con doce yemas bien batidas, la sal necesaria y un poco de mantequilla, en seguida se extiende con un palote hasta que quede delgada, para poder labrar los guargüeros enredando la hoja en una caña de grueso y tamaño que se quiera; sacados de la caña se fríen en aceite

hasta que se doren y ya fríos se rellenan con manjar blanco; se espolvorea con azúcar y canela, se hace almíbar en punto de caramelo y se les pone encima.

## 31.— MAZAPAN

Machúquense en mortero 500 gramos de almendras dulces y 125 gramos de almendras amargas; viértase de vez en cuando encima de la pasta un poco de clara de huevo para impedir que el aceite se separe de las almendras. Se agrega almíbar muy cocido, hecho con quinientos gramos de azúcar blanca, corteza de un limón y un trozo de canela. Extiéndase la pasta azucarada encima, de una hoja muy empolvada de azúcar, cuézase al horno a calor regular, la pasta se corta en diversas formas. Cuando los mazapanes están casi cocidos, sáquense un momento para revolcarlos en azúcar y nuevamente al horno para acaramelarlos.

## 32.— MAZAPAN DE FLOR DE NARANJA

Se muele en el mortero una libra de azúcar con dos claras de huevo añadiendo una onza de flor de naranja reciente. Mezclado todo, se hacen tortitas redondas o anchas a manera de almendrado de media cuarta de diámetro y se cuecen en horno muy templado en platillos llanos. Estos mazapanes se conservan todo el año.

## 33.— MISTELA DE LECHE

Una libra de azúcar, un jugo de galón de leche, una botella de alcohol y seis limones.

Todo se mezcla junto y se mueve con una cuchara hasta que esté bien cristalino y se pasa por papel filtro.

## 34.— OTRO MAZAPAN

Se muele una libra de almendras y media libra de azúcar blanca, mezclado esto, se pone al fuego hasta que tome punto, después se labra como se quiere, usando harina para que no se pegue y se pone al horno para que seque.

## 35.— MAZAPAN DE ALMENDRAS

Media libra de azúcar bien molida, media libra de almendras, después de peladas y lavadas se muelen y se secan echándole a poquitos una clara, no se le pone nada de agua cuando está bien molida, se mezcla con el azúcar, se labran como tortitas, se les espolvorea azúcar y se pone al horno.

## 36.— MAZAMORRA DE CHOCLO

A cuatro litros de leche cocida se le pone diez choclos molidos o rallados y azúcar al gusto, se cuela y se le echa media cucharadita de anis, se pone al fuego y cuando está espesa se le añade dos cucharadas de mante-

quilla. Está, cuando al moverlo se ve el fondo del perol. Entonces se le pone una copita de vino con canela y clavo, se quita del fuego y se vacia a la fuente.

## 37.— MAZAMORRA DE TUMBILLO

Se exprimen siete humbitos y lo que falta paar completar tres copas, se agrega agua, cinco cucharadas de almidón de camote o papa y una ñizca de sal. Se hace almíbar de una libra de azúcar con tres copas de agua y unos pedazos de canela y se le agrega lo anterior, se mueve bien y cuando se vé el fondo del perol, se vacia.

## 38.— MOSTACHONES

Se pela libra y media de almendras y se muelen bien sin agua, se muele una y media libra de azúcar, se mezclan las almendras con el azúcar y cinco claras batidas; se untan las latas con mantequilla y se pone encima azúcar molida; se llevan al horno muy suave; labrándose como bolitas algo chatas.

## 39.— MASA DE POSTRE

Una libra de mantequilla, dos libras de harina de maíz y un poquito de anís, se soba muy bien; se baten diez claras con dos yemas y una libra de azúcar en polvo, cuando están bien batidas se mezclan con la masa indicada y al horno.

## 40.— MAGDALENAS

Doce onzas de mantequilla, seis huevos, doce onzas de azúcar en polvo, una libra de harina y raspadura de limón: se bate media hora la mantequilla con los huevos y el azúcar, se agrega la raspadura de limón y la harina, cuando todo está incorporado, se pone la masa al grosor de medio dedo en una lata con borde, se espolvorea con azúcar y al horno caliente media hora. Se corta en pedazos y se deja enfriar en la misma lata.

## 41.— MANA Nº 1

Se hace almíbar de cuatro libras de azúcar bien clarificada y a medio punto se le pone gotas de limón hasta que se note el gusto al probar el almíbar y se pasa una cuchara de palo por toda la vuelta del perol para que no se azucare; se le añade doce onzas de camote, amarillo cocido y pasado por una tela sin gota de agua, se hace hervir un poco, se le pone seis onzas de almendras peladas y molidas, de estas mismas se parten una cuantas antes de molerlas, para adornar la fuente, se le da punto y estando así se quita de la candela; se le agrega veinticuatro yemas batidas hasta que estén un poco blancas, se les echa un poco de canela molida y si se quiere agua de azahar, se bate más, se vuelve al fuego, se le da más punto moviendo con fuerza y cuando está en punto, se vacia a la fuente y pone ajonjolí; se de-

ja enfriar un poco en el perol; se le da más punto para hacer unas figuritas, que se amasan con azucar molida y se adorna la fuente además con las almendras picadas y clavo.

### 42.— MANA Nº 2

De siete y media libras de azúcar se hace almíbar a medio punto, se añade seis camotes de tamaño regular, sancochados y pasados por cedazo y unos pedazos de canela, la que se quita cuando está punto. Estando así, se le pone una libra de almendras peladas y bien molidas y un pocillo de vino dulce o jerez, se bate mucho y cuando esté bien espeso se quita del fuego, se bate muchísimo sin parar y estando tibia se le agrega doce yemas batidas como para bizcochuelo, echando poco a poco, es espolvorea canela y se vuelve al fuego para que cocine el huevo sin dejar de mover hasta que se vacia en fuente o cajas.

### 43.— MACHACADO DE DURAZNOS

Para una libra de duraznos en puré o machacados, libra y media de azúcar. Se pelan los duraznos en ceniza de lejía y se ponen en agua fría hasta el día siguiente; se cocinan, se hace almíbar subida de punto y se echan los duraznos: se mueve hasta que esté a punto y al quitarlo del fuego se agrega un poquito de jugo de ámbar.

## 44.—MACHACADO DE GUAYABA

Las guayabas crudas se muelen bien y pasan por cedazo cinco libras de azúcar; se mezclan con siete libras de guayabas pasadas, se pone al fuego hasta que esté al punto que se conoce cuando se vé el fondo del perol.

## 45.— MACHACADOS DE PEROS EN MOLDES

Tres libras de peros verdes, sin cáscara, ni corazón y partidos en pedacitos, se cocinan y pasan por cedazo; se hace almíbar de tres libras de azúcar con cuatro vasos de agua, bien clarificada, se cuele, ponen los peros, se mueve constantemente y cuando está a punto se vacia a un molde de loza.

## 46.— MANZANA AL HORNO

Tómese una manzana grande, sáquele el corazón y métase al horno. Cuando esté cocida, se escarba cuidadosamente la pulpa, se revuelve con media taza de nueces de nogal picadas, endulza con una cucharada de azúcar en polvo y esta masa se mete entre la cáscara de la manzana. Para servirla se cubre con natilla endulzada y batida, y acompaña con pastelitos.

## 47.— MERENGUES

Para una libra de azúcar: cinco claras; del azúcar se hace almíbar subido de punto y cla-

rificado, se deja enfriar, se baten como espuma las claras, entonces se echan en el almíbar, se sigue batiendo hasta que al echar un poquito en un papel no se extienda; se le pone luquete de limón rallado y un poquito del agrio, se bate un rato con una cucharadita de café, se echan poquitos en un papel, se les espolvorea canela y al horno.

## 48.— MERENGUES RELLENOS

Póngase en una ensaladera ocho claras de huevo con ciento sesenta gramos de azúcar pulverizada, se bate bien y se coloca la ensaladera en ceniza caliente, para que se evapore, removiéndolo muy a menudo. Se prepara luego ciento sesenta gramos de pasta de almendras machacadas, se mezcla bien y se forman los merengues del tamaño de un huevo, dejando en medio de cada uno un hueco, y se ponen al horno espolvoreados con azúcar. Cuando estén a punto, se sacan, se rellenan con confituras y cubren con pasta.

## 49.—NATILLAS DE HUEVO Y LECHE

Medio litro de agua, tres cucharadas de leche condensada o evaporada, tres huevos y unas gotas de esencia de vainilla o limón; según se prefiera.

Mézclese la leche con el agua y añádanse unas gotas de esencia y los huevos bien batidos. Tamícese y échese en una cacerola. Póngase a cocer al baño maría agitando hasta que espece la mezcla.

## 50.— NO ES NADA

Dieciséis yemas, dos libras de azúcar, ocho tazas de leche. En la leche se mezclan las yemas y el azúcar, se cuela, estando todo junto, se pone al fuego, hasta que tome punto, se baja y bate un rato; se labra o vacia a una fuente.

## 51.— NARANJAS CON CREMA

Se parte las naranjas por mitad y se les saca todo el jugo y pulpa. Se rellenan las cáscaras con crema que se hará del modo siguiente: Se coloca el jugo de las naranjas y se agrega bastante azúcar flor y una cucharada de chuno y tres yemas; se batirá todo esto un rato y colocará al fuego hasta que cocine el huevo. Se rellenan con esto las naranjas. Se arreglan en una fuente con hojas de naranjo y sirven.

## 52.— NARANJITAS

A una libra de azúcar en polvo, se echa treinta yemas, se bate hasta que la mezcla se ponga blanca. Se agrega seis pocillos de leche, canela y clavo, se vacia en pocillos o moldes no muy llenos y cocina en el horno o en baño maría; cuando están cocidas se vacian a una fuente y espolvorea azúcar y canela.

## 53.— NARANJAS GARAPIÑADAS

Se quita la corteza y parte blanca que cubre las naranjas y se divide los gajos sin estropearlos. Váyanse ensartando uno a uno por el interior que tiene más consistencia para poder tenerlos suspendidos de hilo de alambre en figura de S; se van sumergiendo unos tras otros los cachitos en el almíbar, cogidos por el hilo, y colgándolos luego por el gancho en una varilla: esta operación debe ejecutarse con presteza, a fin de que el almíbar no cueza demasiado y suba de punto: es plato de poco costo y fácil de preparar.

## 54.—PASTELES FRITOS

A dos libras de harina de trigo, se pone media libra de mantequilla o margarina; un poco de vino dulce, sal y tres huevos, se revuelve todo esto, se soba mucho, se hacen las hojitas al medio, se le pone un poco de dulce de caja, se doblan, se fríen y encima se les pone azúcar y canela.

## 55.— PASTEL DE ALMENDRAS

Se toma media libra de harina flor, se hace un hoyo, se ponen tres bollitos de mantequilla, se amasa bien; si la masa queda dura se le pone un poquito de agua con sal; si queda blanda, harina; se extiende en capa bastante delgada, se le pone casi media libra de

mantequilla o margarina buena, se dobla en cuatro dobleces, se deja un rato, luego se estira de nuevo varias veces para que se incorpore la manteca; se pone la mitad de la lámina extendida en un plato de lata u hojalata. Se hace una crema con dos vasos de leche y seis yemas, zumo de limón y almendras cortadas, esto se pone sobre la masa y se cubre con la otra mitad, poniéndole encima almendras molidas y azúcar granulada, en seguida va al horno.

## 56.— PASTELES DE CARNE

Dos libras de harina, una taza de agua salada. Se hace la masa y se añade dos libras de mantequilla o margarina; doblando en cuatro la masa las veces que se pueda, hasta que esté bien mezclada sin que la mantequilla rompa. Se va cortando redondelas con el molde y poniendo una porción de picadillo de carne tapándola con otra redondela de masa. Se dora con huevo batido con una pluma de gallo o gallina y al horno.

## 57.— PAN DE MAIZ DE NUEVA ORLEANS

Tres cuarto de libra de harina de maíz, 4 onzas de harina de trigo, dos cucharadas bien llenas de "Royal", una cucharada grande de mantequilla, tres cuartos de botella de leche, dos huevos. Pásese junto por el tamiz las harinas, azúcar, sal y polvos "Royal", póngase la

mantequilla fría, añádanse los huevos (batidos) y la leche; mézclese con batido moderadamente firme; viértase con la taza en una tortera de poco fondo, y cuézase veinte minutos en horno bastante caliente.

## 58.— PIÑA CON CREMA CHANTILLY

Si no hay piña fresca se emplea una en conserva; se cortará en tajaditas delgadas, y se hace una compota; se vacia en una compotera dándole la forma de la piña, se cubre luego con crema y adorna con guindas secas.

## 59.— PAN DE JENGIBRE

Tres cucharaditas de "Royal" bien mezcladas con cinco tazas de harina, dos tazas de melaza, una taza de azúcar, una taza de mantequilla, cuatro huevos, dos cucharadas de jenjibre molido; cuézase inmediatamente después de mezclar como de ordinario.

## 60.— PASTA PARA PASTEL DE MASA REAL

Tómese dos libras de harina flor, póngase sobre una mesa, amásese con seis huevos, media libra de empella, cuatro cucharadas de mantequilla, media escudilla de vino moscatel y media libra de azúcar blanca hasta que quede todo bien unido y la masa correosa. Si quedare muy blanda se endurece con un poco

de harina. Esta masa queda de gusto exquisito y con ella se puede formar varios pasteles. Estiradas con el palitroque sirve para empanadas rellenas.

## 61.— PANQUEQUE

Mezclar huevos con harina cernida hasta que la masa quede espesa. Rallar limones y se echan al rallado un poco de anís; se bate la masa poniéndole un poquito de leche hasta que esté espesa. Teniendo bien caliente el aceite se van friendo.

## 62.— PANQUEQUES RELLENOS

Leche, harina, cuatro huevos y canela al gusto, se frien en mantequilla sin sal bien caliente y se rellenan con crema u otro dulce de fruta.

## 63.— POSTRE DE NATAS

Se cortan rebanadas de pan tostado, se pasan por leche con canela y azúcar, se cubren con una taza de natas y se ponen al horno hasta que doren.

## 64.— QUEQUE RELLENO

Una libra de harina, dos huevos, dos cucharadas de manteca, una cucharada de mantequilla, una taza de agua o leche. Mezclar bien y cortar la masa con molde: poniendo el relleno elegido y tapar con otra capa de masa.

## 65.— QUESO DE COCO

Por cada vaso mediano de leche de coco se agrega dos de leche de vaca. En una vasija aparte se baten quince yemas de huevos y al punto de tajadón 2 huevos; luego se agrega una libra de azúcar, se bate otro momento y mezcla todo poniéndole una copa de licor fuerte, canela, clavo, nuez moscada al gusto. Se cocina en baño maría cuatro horas.

## 66.— SOPLILLOS DE CHOCOLATE

Cuézase tres onzas de chocolate, medio cuartillo de leche, una cucharada de fécula de patatas, déjese cocer tres minutos antes que cuaje por enfriamiento, échese cuatro yemas de huevo batidas y azúcar y poco después las claras bien batidas también.

Mézclese todo y viértase en molde estañado, untando con mantequilla caliente, póngase al fuego y sírvase luego.

## 67.— SOUFFLE DE PLATANOS

Pélese tres plátanos maduros, ráspense ligeramente después de pelados y pásese toda la carne por colador o tamiz muy fino. Echen se dos onzas de manteca fresca en una cacerola y añádase harina. Revuélvase bien y añádase poco a poco una taza de leche cocida y un poco de vainilla. Manténgase al fuego agitando continuamente y sepárense cuando queden

limpios los bordes de la cacerola. Separada la cacerola del fuego, añádase cuatro yemas, una después de otra, y después la pulpa de plátanos, una onza de azúcar molida y las claras de los huevos bien batidas. Póngase todo en cacerola de porcelana, previamente untada de mantequilla y llévese al horno durante veinte o veinticuatro minutos. Sírvase caliente.

## 68.— SOPA BORRACHA

Se cortan bizcochos en pedazos de tamaño regular, se van poniendo en una fuente en orden, rociándolos por encima con vino blanco superior, échese después almíbar clarificado y en punto; poco antes de servir se espolvorea con grajeas y canela.

## 69.— ARROZ A LA CONDE

Se cocinan arroz con leche y azúcar al gusto, se coloca en el centro de la compotera y alrededor se agrega compota de peras o manzanas; se sirve con crema de vainilla o limón.

Derrítase cincuenta gramos de mantequilla o margarina añadiendo corteza de limón rallada, cincuenta gramos de azúcar en polvo y tres huevos. Mézclese todo con harina lo preciso para formar una pasta, y cortando esta en pedazos del tamaño y forma que se quiera, se bañan en yemas de huevos desleída en agua y al horno.

## 70.— TIMBAL DE ALBARICOQUES

Ingredientes: Un cuarto de litro de pulpa o de puré de albaricoques, azúcar a voluntad, medio litro de agua, cincuenta gramos de harina de maíz, cuatro cucharadas grandes de leche condensada o evaporada.

Manera de proceder: Mézclese la harina de maiz con un poco de agua y póngase el resto y la leche a cocer en una cacerola. Cuando cueza échese sobre la harina de maíz agitando bien. Vuélvase a echar en la cacerola, hágase cocer otros cinco minutos agitando siempre y al cabo de este tiempo añádase el puré de albaricoques y el azúcar. Echese en un molde mojado y extráiganse una vez que ha cuajado. Sírvase con jarabe de albaricoques que se esparcirá alrededor del timbal. En vez de albaricoques puede emplearse pulpa de cualquier otra fruta fresca o en conserva.

## 71.— CUP CAKE

Una taza de mantequilla, dos tazas de azúcar, cuatro huevos, una cucharadita de Royal, tres tazas de harina, veinte gotas de esencia de almendras amargas. Hágase una crema de la mantequilla sin derretir y del azúcar; añádase los huevos de dos en dos, batiendo todo por cinco minutos cada vez que se pongan los huevos. Pásense por tamiz la harina y "Royal", y añádese luego a la mantequilla, ya con el extracto. Hágase un batido unido medio espeso, y cuézase en tazas o moldes en horno bastante caliente, por cincuenta minutos.

## 72.— EMPANADAS

A una libra de harina de trigo, media libra de mantequilla, ocho yemas batidas como para bizcochuelo, medio cucharón de vino dulce, un poco de sal, una cucharada de vinagre de vino, ocho onzas de azúcar cernida, un poquito de anís, ajonjolí tostado, tres clavos de dulce molido con canela; no se soba mucho, sino lo muy preciso para reunir los componentes. Después de hecha la empanada, se unta por encima clara batida con agua, espolvorea ajonjolí, se ponen almendras y pasas y al horno.

## 73.— GATEAN MOKA

Se pone una fuente honda: media libra de mantequilla fresca, se mezcla al mismo tiempo que se bate con media libra de azúcar en polvo, cuando se ha formado como una crema, se le ponen sin dejar de batir cuatro yemas y un poco de infusión de café fuerte, que se va incorporando poco a poco; con esta crema se cubre las paredes y fondo de un molde, se pone una capa de bizcochuelo y así se llena este molde con capas de crema y bizcochuelo alternativamente, procurando que la última capa sea de bizcochuelo; se pone en un sitio fresco la víspera del día que se ha de tomar; para vaciarlo del molde, se mete éste en agua caliente para que salga con facilidad.

## 74.— JAMON DE PASTA O DE LECHE

Se muele bien una libra de azúcar y otra de almendras; se incorpora doce huevos; hecha esta mezcla se toma un poco de requesón bien amasado y sin pelotitas; se echa en el perol y se pone de plato en plato. De la pasta se labra una hoja de regular grueso, se echa canela encima y una capa de bizcochuelo remojado en leche, se vuelve a espolvorear canela, se cubre con otra capa de masa y en este orden el número que se quiere, cuidando echarle canela en cada capa, principalmente en la última, luego se recorta con cuchillo en forma de jamón, se pone al horno y se probará con la pajita cuando está cocido.

## 75.— TEJAS DE ICA

Se machacan en mortero 125 grs. de almendras mondadas, junto con 2 claras de huevo. Hecho esto, se pone la mezcla en una vasija y se le añaden 250 grs. de azúcar fina y 8 claras de huevo. Se amalgama bien todo con una cuchara de madera. Se añaden 250 gramos de almendras muy picaditas y un poco de vainilla en polvo. Con esta pasta se forman unas galletitas sobre una placa untada de manteca y así al horno caliente durante un cuarto de hora. Cuando están cocidas, doradas y un poco calientes, se ponen en moldes de tejas especiales, un poco curvados.

## 76.— ROSQUITAS DE MAIZENA

6 yemas, 150 gramos de azúcar, 300 gramos de maizena, 1/4 cucharadita de carbonato de amoníaco molido, una pizca de esencia de vainilla.

Batir dos o tres minutos las yemas con azúcar.

Mezclar la maicena con el carbonato de amoníaco molido (hecho polvo) y la esencia de vainilla; agregar, poco a poco, mientras se va revolviendo con cuchara de madera, la maicena, azúcar y las yemas; amasar bien y cortar en pedacitos chicos, hacer tiritas y formar rosquitas colocándolas con cuidado sobre latas limpias y secas. forradas con papel impermeable, dejarlas hasta el día siguiente, darles vueltas y cocinarlas en horno caliente al principio, suavecito después.

El carbonato de amoníaco debe ser en piedra y para hacerlo polvo se aplasta con la hoja de un cuchillo. Debe mezclarse con 250 gramos de maicena, pues si las yemas son chicas no absorben más que esa cantidad y si son grandes los 300 gramos y para ello se pueden agregar después los 50 gramos restantes.

## 77.— ARROLLADITOS DE DULCE DE LECHE

6 huevos, 100 grs. de azúcar molida, 100 grs. de harina, 1 cucharadita de esencia de vainilla.

Varios: Dulces de leche, azúcar impalpable, chocolate rallado.

Batirlos con batidor de alambre durante 3 minutos, agregarle azúcar y continuar batiendo, entibiando la porción en baño maría y cuando esté bien espumosa se añade la harina, dejando de batir, y moviendo suavemente con cuchara de madera; agregarle la esencia de vainilla y poner en dos azaderitas forradas con papel enmantecado.

Cocinarlos en horno moderado durante 12 minutos, sacarlos una vez cocidos, desmoldarlos encima de un separador húmedo, untarlos con dulce de leche y arrollarlos. Espolvorearlos encima con azúcar impalpable y si gusta hacerle un dibujito con chocolate rallado.

## 78.— MEDALLONCITOS DE SEMOLA

1/2 litro de leche fresca, 5 cucharadas de azúcar, un pedazo de vainilla ó càscara de limón, 150 grs. de sémola, 1/2 cucharada de mantequilla, 2 yemas.

VARIOS: Un huevo batido, pan rallado, aceite, azúcar molida.

Poner en cacerola la leche, colocarla al fuego, añadirle azúcar, vainilla o cáscara de limón y dejar hervir; agregar la sémola, continuar cocinando y añadirle mantequilla, revolver continuamente y cocer a fuego lento 20 minutos. Retirar del fuego; agregarle las yemas y colocar sobre mármol enmantecado;

dejarla enfriar un poquito y cortar medallones, pasarlos por huevo batido, pan rallado y freirlos en aceite bien caliente. Cuando estén doraditos, retirarlos y espolvorearlos con azúcar molida.

## 79.— BOCADITOS DE MORTADELA

2 huevos, 1 cucharadita de azúcar, 2 cucharadas de harina, mortadela.

Batir los huevos con el azúcar, entibiando la preparación y cuando esté espesa, agregarle sin batir y mezclando suavemente la harina recién cernida. Colocar en una azadera alargada. forrada con papel caliente durante cinco minutos.

Sacar del horno, dejar enfriar, ponerle tiras de mortadela, arrollarlo y cortarlo en trocitos chicos.

## 80.— CHURROS

Una taza bien llena de agua, 30 grs. de manteca, 250 grs. de harina, 2 huevos, aceite.

Poner en una cacerola el agua y aceite; colocar al fuego, y cuando rompa el hervor, agregarle la harina; revolver rápidamente con cuchara de madera y continuar cocinando a fuego lento y revolviendo continuamente para que no se queme.

Se le retira y se le añade, uno por uno los huevos enteros; se bate bien con la misma cuchara hasta que la preparación quede lisa y

suave, colocarla entonces en una manga de boquilla algo grande y calada y hacer los churros, friéndolos en aceite caliente a fuego moderado.

Se preparan uno por uno, apretando un poco la mano, se deja salir una tira de la preparación de veinte centímetros. Se toma del extremo inferior y se une éste con el extremo, cortando al mismo tiempo con la mano.

Una vez fritos se pasan por azúcar molida.

## 81.— TURRON DE ALMENDRAS

250 grs. de miel de abejas, 4 claras, 1 cucharadita de esencia de vainilla, 250 grs. de azúcar, 1 cucharada de glucosa, agua, 300 grs. de almendras picadas, peladas y tostadas, 50 grs. de pistachos pelados.

Poner en una cacerolita la miel de abejas, hacerla hervir hasta que llegue a punto de bolita casi dura, y volcarla de poco en poco encima de las claras batidas a merengue bien consistente; mientras se va batiendo, se le agrega la esencia de vainilla, se le pone a baño maría y se sigue cociendo todo y revolviendo siempre que llegue a punto de caramelo; aparte en una cacerolita, se pone el azúcar, la glucosa, se remoja con agua y se coloca a fuego fuerte hasta que llegue a punto de caramelo; agregar esto al merengue con la miel, añadir también las almendras ya peladas y partidas o si se desea también enteras, y los pistachos pelados revolver todo bien y ponerlo en una mesa algo en-

mantecada. Se le da forma cuadrada, se alisa con un palote y se deja enfriar.

Sírvase como guste.

## 82.— CREMA DE MAICENA ACARAMELADA

Para una cuchara sopera que no esté colmada de maicena, se necesita medio litro de leche y seis cucharaditas no colmadas, de las de postre, de azúcar cristalizado.

Se deslíe en frío la maicena con la leche, aunque no toda. Esta se agrega en varias veces, para que no forme grumos la maicena y luego se va añadiendo el azúcar y poniendo la mezcla en una cacerola, a fuego muy lento, debiendo cocer entre diez y quince minutos, removiendo sin parar, para que no se agarre. Esta mezcla hay que tener en cuenta que espesa siempre al apartarse.

Se pone otra cacerola al fuego, con tres o cuatro cucharaditas de postre llenas de azúcar, pero sin colmarlas, para con media cucharadita de agua, hacer un caramelo, se deja dorar el azúcar y cuando se obscurezca un poquito, se aclara el caramelo echándole algunas gotas de agua fría para que no cante, esto es, hasta que no produzca chirrido.

Hecho esto, se mezcla el caramelo con la crema hervida, preparada con maicena y leche. Se cuela antes de servirla, pues así resulta más fina.

## 83.— SUSPIROS

Se pone en un tazón siete claras de huevo y una libra de azúcar en polvo; se baten muy ligero con tenedor y ya crecido se agrega ácido de un limón, se agita algo más, después se pone en papeles pequeñas cucharaditas, cuidando queden altitas y poniéndoles encima canela fina se meten al horno bajo de calor templado.

## 84.— MANTECADOS DE AGUARDIENTE

Para cuatrocientos gramos de mantequilla, se toma zumo de media naranja, cuatro cucharadas de buen aguardiente, un poco de canela, un poco de anís entero y cuatrocientos gramos de harina.

Se bate bien la mantequilla, deshaciéndola con la naranja y demás ingredientes se le va poniendo, poco a poco, la harina, trabajando hasta que la pasta esté en disposición de hacer los mantecados que, puestos en latas, se cuecen en horno.

## 85.— MERENGUE DE NARANJA Y ARROZ

Se prepara arroz con leche. Hirviendo una taza de arroz en agua con sal, luego, escurriéndole el agua, cuando esté medio cocido, se pone en su lugar cuatro tazas de leche, dejando terminar de cocer el arroz, hasta que toda la leche se consuma, teniendo cuidado de ponerle, con la leche, azúcar al paladar y ralladura de limón.

Por otra parte, se cortan finamente cortezas de seis naranjas, que se unen en una cacerola con 400 gramos de azúcar y una taza de agua, cociéndolo a fuego vivo, hasta que el jarabe parezca miel.

Cuando el arroz esté medio frío, se extiende, en una fuente que resista al fuego, de modo que cubra el borde de esta. En el centro se ponen los gajos de las naranjas, divididos, sin piel ni pepitas y, guarneciendo el plato con simetría, se riega la naranja con el jarabe.

Hecho esto, se baten las claras de tres huevos, hasta formar una espuma espesa y echándole un poco de azúcar, fina, se extiende este merengue sobre la naranja, poniéndolo en horno flojo, hasta que se dore un poco y al servirlo se adorna con dos cucharadas de nueces molidas.

## 86.— POLVORONES

400 gramos de mantequilla, cuatro huevos, un poco de ajenjo, unos clavillos molidos, un poco de aguardiente, 400 gramos de azúcar y harina indispensable.

Se bate mucho la mantequilla con los huevos. Se van añadiendo los demás ingredientes y, dejando la masa blanda, de forma redonda, reduciéndola a pedazos. Al sacarlos del horno, se espolvorean con azúcar fina.

## 87.— POLVORONES DE HARINA TOSTADA

400 gramos de harina buena, apartar la cuarta parte, que se tuesta bien.

Se baten bien 200 gramos de mantequilla, hasta que esté crecida. Agréguese un poquito de canela en polvo, media copita de aguardiente y la harina sin tostar y la tostada con la pasta bien trabajada, se forma bolitas, que se aplastan un poco. Se cuecen en horno y, cuando están bien cocidos y fríos los polvorones, se envuelven en azúcar fina, y después uno a uno, en papeles de seda.

## DIFERENTES USOS DE LAS ALMENDRAS

Las almendras se usan crudas y tostadas, enteras o partidas por mitad, en filos, picadas, ralladas y en polvo.

Las almendras enteras o partidas sirven para adornar bizcochos, "cakes", roscones, pastas, etc.

Las almendras crudas ralladas y en polvo son básicas para la confección del mazapán, del crocante, los turrones y "panellets". Tostadas también entran en la confección de algunos bizcochos, "cakes", tortas y tartas.

Picadas en filos o trocitos se usan para decorar la superficie y los lados de bizcochos, "cakes", galletas y pastas.

# FLANES

## 1.— FLAN

Por cada yema, una cucharada de azúcar y una jícara de leche. Si parece muy dulce, se prueba. Para aromatizarle, se puede hacer de varios modos: cociendo un pedacito de vainilla en la leche o mezclando un poco de café, muy cargado, si se quiere el flan de café, o de vainilla; si se quiere de limón o naranja, se ralla en la mezcla cáscara de cualquiera de estas frutas.

Para hacer el flan se deshacen bien las yemas con leche fría, se azucarea, aromatiza y se pone a cocer en el molde acanalado, untado de azúcar tostado y mantequilla, teniéndolo al baño maría hasta que cuaje, lo que se conocerá cuando, entrando una aguja de hacer media, salga seca.

## 2.— FLAN DE CAFE

Se prepara café bastante cargado, se miden cuatro jícaras grandes y se pone azúcar al paladar. Se aparta y se deja enfriar para añadirle, cuando esté a temperatura que no pueda cuajar huevo, doce yemas con el café, se revuelve muy bien y se echa a la flanera untada de mantequilla o almíbar, para cocerlo a baño maría con lumbre en la tapadera.

Al hacer el café debe dejarse que se vierta un poquito para quitarle la espuma, y no debe olvidarse colarlo antes de mezclarlo a las yemas.

## 3.— FLAN DE CANELA

Para un cuartillo de leche, 8 yemas y azúcar al paladar. La leche se cuece con un palito de canela y deja enfriar luego.

Se baten las yemas aparte con cuatro o cinco cucharadas de azúcar y, cuando esté la leche fría, se junta todo y mueve bien para que se deshagan las yemas, se cuela y mete en la flanera, untada de mantequilla o azúcar tostada para que la pasta no se pegue.

Se pone a cocer al baño maría con lumbre sobre la tapadera del molde y, para ver si está cocido, se introduce una aguja de hacer medias, si sale seca, indica que está terminada la cocción. Entonces se aparta dejándolo enfriar y volcando después el molde para sacarlo.

## 4.— FLAN AL HORNO

Ingredientes: Medio litro de agua, cuatro cucharadas grandes de leche condensada o evaporada, tres huevos, azúcar molida.

Disuélvase la leche en el agua, añádase los huevos batidos, azucárase y echénse en una flanera previamente untadas las paredes con azúcar derretida. Hágase cocer lentamente al baño maría hasta que cuaje. Se pueden añadir unas gotas de esencia de vainilla o de café.

## 5.— FLAN DE LIMON

Se baten seis yemas de huevo con una cucharada de agua de azúcar en polvo; se agregan 2 claras en punto de merengue y continúa batiendo, para a los cinco minutos aumentar dos cucharadas de zumo de limón y una de cáscara rallada. Cuando todo esté bien mezclado se cata para agregar azúcar, si fuera necesario, y se hierve en molde que se habrá forrado anteriormente de caramelo.

Diez minutos de cocción al baño maría es bastante. Se saca del molde cuando esté completamente frío.

## 6.— FLAN DE CHOCOLATE

4 huevos; 100 gr. de azúcar, 4 decilitros de leche; 100 gr. de chocolate a la taza, perfumado de vainilla.

Con la leche se hace un chocolate deshecho, bien espeso, se deja enfriar y se agregan los huevos ya batidos con el azúcar. Se vierte la mezcla en un molde que está acaramelado y se cuece a baño maría una hora, aproximadamente. Como de costumbre, se deja enfriar dentro del baño y se desmolda en frío.

# GALLETAS

## 1.— RECETA BASICA

Se remoja en una taza de leche cocida: dos libras de azúcar molida, ocho huevos, clara y yemas, y cinco onzas de manteca derretida, todo esto se mueve bien; en una mesa se pone: cuatro libras de harina, se forma hueco, se le pone una onza de carbonato de amoníaco molido, luego se va echando poco a poco la leche con los demás componentes; se une todo, se soba un rato, si se pega la masa se extiende con palote varias veces para que se queden delgadas. Se cortan en moldes y se ponen al horno en latas con un poquito de harina; e inmediatamente que se sacan se ponen en un tarro para que no se humedezcan; se labran poco a poco.

## 2.— GALLETAS DE PARIS

Dos libras y media de harina, una libra de azúcar, cuatro onzas de mantequilla, una onza de carbonato de amoníaco y ocho huevos, todo esto se soba bien, agregándole un cascarón de agua de azahar, se estira con el palote y cuando está la masa del grueso de un sol, se cortan con los moldes y se ponen al horno fuerte. Azúcar y harina deben ser cernidos.

## 3.— GALLETAS DE CANELA

Una libra de harina, tres cuartos de libra de azúcar cernida, media libra de mantequilla fresca, tres huevos y canela en polvo, se hacen como toda galleta.

## 4.— GALLETAS DE LICOR

Una libra de harina, una de mantequilla, media de azúcar cernida, seis yemas y media copa grande de Italia. La masa de estas galletas puede guardarse hasta ocho días.

## 5.— GALLETAS CON VINO

Dos libras de harina, media de azúcar, tres cuartos de mantequilla, una tacita de leche, una copita de vino, una cucharadita de levadura extranjera, canela y cuatro huevos.

## 6.— GALLETAS PARA LONCHE

Para una libra de harina: cuatro onzas de mantequilla y cuatro yemas; se soba bien por media hora, agregándole una taza pequeña de leche; se labran y cortan las galletas.

## 7.— GALLETAS DE LIMON

Una libra de harina, ocho onzas de azúcar, cuatro de mantequilla, una tacita de leche y limón rallado; se amasa bien y se cortan las galletas largas y delgadas.

## 8.— GALLETAS BLANDAS

Se amasa dos libras de harina, una de azúcar y media de mantequilla; se hacen como toda galleta.

## 9.— OTRAS GALLETAS

Se baten juntas media taza de mantequilla y una cucharada de manteca o cualquier otra grasa. Gradualmente se agregan una taza de azúcar, un poco de sal, una cucharadita de canela molida y unos cincuenta gramos de chocolate amargo y disuelto. Se deshace una cucharadita escasa de carbonato de soda en dos cucharadas de leche. Se añaden un huevo batido y dos tazas de harina cernida. Cuando la masa esté bien batida se extiende sobre una tabla de amasar, se aplana con un palote hasta que quede delgada, se corta en ruedas y se hornean éstas en un horno caliente.

## 10.— GALLETAS DE ALMENDRAS

Una libra de harina, media libra de mantequilla, un cuarto de libra de manteca, media libra de azúcar mojada en vino, seis yemas, un poco de zumo de limón real y luquete; se amasa bien, se extiende la masa en capa delgada, se le pone encima almendras y azúcar granulada, se cortan en la forma que se quiere y se pone al horno templado.

## 11. — GALLETAS DE MANTEQUILLA

Se amasa bien la mezcla siguiente: una y media libra de harina, diez onzas de azúcar, diez yemas y seis onzas de mantequilla, en una copa de leche un limón rallado y un poco de canela; se cortan gruesas.

## 12.— GALLETITAS CON MANTEQUILLA

Se toman doscientos gramos de harina, doscientos de mantequilla fresca de buena calidad, cien gramos de azúcar y tres yemas.

Todo junto se amasa muy bien, hasta que quede muy unido. Se extiende después la pasta con el rodillo, se unta con yema de huevo, se parten las galletitas con un vaso vuelto hacia abajo, se las adornan con unas rayas hechas con el revés de un cuchillo y se cuecen en el horno sobre placas engrasadas, hasta que se doren.

## 13.— GALLETAS CON AGUARDIENTE

Se toman doscientos gramos de manteca de vaca, cuatrocientos gramos de azúcar, seis huevos enteros, y otras seis yemas y media de aguardiente, anisado y harina la que admita.

Se trabaja primero la mantequilla con el azúcar, batiendo bien añadiendo, luego, poco a poco, todos los demás ingredientes y quedando la masa como para unas empanadas. Luego, se forman las galletas, dándoles la forma que convengan, y se cuecen en el horno.

# GELATINAS

## 1.— GELATINA

A litro y medio de agua se agrega ocho onzas de colapiz remojado en agua, una libra de azúcar, el jugo de ocho naranjas y dos claras de huevo; se bate veinte minutos, en seguida se pone al fuego y mueve hasta que hierva; una vez que principia a hervir, se retira del fuego y deja un rato; después se pone a colar en bolsa de franela, una vez bien claro, se tiene el molde en hielo con la fruta que se quiere adornar y se deja otro poco de fruta para ponerle encima; sin hielo demora en cuajar y con hielo dos o tres horas y se puede sacar del molde.

## 2.— GELATINA AL VINO

Una botella de vino jerez, una libra de azúcar, cuatro huevos -clara y yema-, el ácido de un limón real si no es grande un poco de canela en polvo, dieciocho talcos y cinco vasos de agua; se pone a hervir el agua y estando así, se quita del fuego y se deshacen en ella los talcos; una vez deshechos se reúnen con los demás componentes que ya deben estar reunidos, se pone al fuego y después que hierve un poco se quita y se cuela en bolsa de franela; lo primero que pasa es vaciar por tres o cuatro veces a la bolsa, hasta ver que se halla la gelatina perfectamente clarificada.

## 3.— GELATINA DE ALMENDRAS

A botella y media de leche cocida se le pone tres onzas de pasta del Japón, la que se pone a remojar la víspera en tres tazas de agua caliente, seis onzas de almendras dulces y treinta almendras amargas; se muelen bien, se deshacen en una copa de leche y se cuela. Se pone la pasta al fuego, cuando está bien desecha se le echa la leche y antes que rompa el hervor se quita del fuego, se cuela y agrega la copa de leche con almendras; se mezcla y vacia al molde.

## 4.— GELATINA DE PATAS DE VACA

Se pelan al fuego cuatro patas de vaca, se rascan con cuchillo hasta que queden blancas, se quita uñas y parten los huesos de las canillas; se pone a remojar en agua limpia por espacio de seis horas; se vuelven a raspar hasta que queden bien limpias; luego se pone: una cabeza de cordero, una gallina y dos pichones, todo esto se hace hervir hasta que salgan los huesos, agregándole agua sin mermar mucho, este caldo se cuela en tocuyo, y se deja enfriar en vasija algo extendida y la grasa que forma encima se recoge con algodones; este caldo se adereza tibiándolo con 8 libras de azúcar, zumo de 12 naranjas dulces y 12 limones reales, 24 huevos batidos y una onza de canela martajada; se vuelve a poner al fuego hasta que hierva y se agrega seis claras bati-

das en una sopera de agua fría. Se hacen hervir hasta que aparezca el huevo cortado, se quita del fuego y se echa una botella de vino generoso e inmediatamente se pone a destilar en moldes o copas. Se destila en bolsa de franela o tocuyo que terminen en punta.

## 5.— GELATINA DE LECHE

Tres copas de leche cocida con vainilla se endulzan al gusto y se echan once talcos dulces en agua hirviendo; se cuela y se vacia en moldes.

## 6.— GELATINA DE NARANJA

Se aderezan las naranjas como para helados, se les pone un huevo, la pasta remojada en agua fría y todo a la candela sin mover hasta que hierve; y entonces se mueven hasta que se deshacen las patas, se cuela y se vacia al molde. Para cada copa de naranja aderezada; tres tacos.

## 7.— GELATINA DE CHIRIMOYA

Tres vasos de leche se ponen al fuego y cuando hierve, se le echa 14 talcos deshechos, se le agrega media libra de azúcar, luego que hierve se le quita del fuego estando tibia se mezcla con cinco chirimoyas de regular tamaño, pasadas por tela; se cuela todo y se vacia a un molde.

## 8.— GELATINA DE PATA

Se hace hervir tres patas de vaca hasta que la carne se despernda del hueso, se le va quitando la espuma; este caldo se pasa por cedazo, al día siguiente se quita las costras y se entibia; se le pone azúcar al gusto, cáscaras de limón real y una botella de vino jerez; se bate un poco 24 claras, todo se reúne y se pone en un perolito; se hierve hasta que corte y en seguida se vacia a un colador, el primer caldo se pone en copitas, cuando ya no pase una gota se le poñe agua, se hace hervir y se repite la misma operación.

## 9.— GELATINA DE LECHE

Se hierve un litro de leche con una libra de azúcar durante 5 ó 6 minutos; se deja enfriar naturalmente y luego se le somete a la acción de frío intenso. Se añaden luego, agitando, 36 gramos de buena gelatina disuelta en una taza de agua, más jugo de limones y vasos de vino blanco. La gelatina así obtenida se conserva en recipiente de vidrio mantenido a baja temperatura. En lugar del vino se puede emplear ron, aguardiente, etc.

---

# HELADOS

## 1.— HELADOS DE VAINILLA Y LECHE

Mézclese la leche, el azúcar y la vainilla y añádase el huevo batiendo previamente por separado la clara y la yema. Póngase todo en la heladera y hiélese en la forma usual. Téngase cuidado de que no caiga sal dentro del helado, porque perjudica a su buen sabor. Cuando el líquido esté perfectamente helado, déjese reposar en lugar frío, media hora antes de servirlo.

Si se desea dar al helado el sabor de fruta, exprímase ésta a través de un colador, azucárese y añádese cuando esté a medio helar.

## 2.— HELADOS DE PIÑA

Se pela la piña, se les extrae las adherencias duras de la corteza que suelen internarse en el fruto y se le ralla muy finamente o se la deshace en un mortero.

Después de agregársele el jugo de un limón se revuelve.

Se vacia sobre esto la cantidad de agua suficiente, cuidando que no sea mucha hasta el punto que pueda quedar insípida, y se endulza con azúcar hecha de almíbar de pelo,

## 3.— IMPERIAL

Una libra de azúcar con un vaso de agua, un pedacito de vainilla y un poquito de clara: se pone al fuego, se clarifica, se le toma punto bajo de alfeñique: se le pone un polvito de sal de limón; cuando está en punto de alfeñique se quita del fuego y ya tibia se bate y se le pone tres cucharadas grandes de leche de almedras, la que se bate de 4 ó 5 onzas; o de leche de coco o frutillas; se sigue batiendo hasta que esté blanco y cuaje y entonces se vacia a una servilleta espolvoreada de canela la que se le pone también por encima; se tapa con otra servilleta se aplasta para que iguale y cuando esté fría se cortan los imperiales y envuelven en canela. Estos dulces se hacen con el líquido que se quiera.

## 4.— HELADOS DE VAINILLA CON CREMA

Un litro de leche, 8 yemas de huevo, 450 gramos de azúcar en polvo y una varita de vainilla.

Opérese como ha sido indicado en la receta anterior; pero cuando la crema esté completamente fría y antes de ponerla en la sorbetera, mézclese con medio litro de crema espesa.

Este helado es mucho más fino y agradable al paladar, pero también mucho más costoso.

## 5.— HELADOS DE VAINILLA CON MANTEQUILLA

Hágase una crema como para la primera receta, pero después de haberla pasado al tamiz, y cuando todavía esté caliente, añádanse 200 gramos de mantequilla en pequeños pedazos. Mézclese con un batidor hasta que esté completamente fundida y sígase moviendo hasta que enfríe.

Congélese de la manera habitual.

## 6.— HELADOS DE CREMA DE CHOCOLATE

Proporciones: Un litro de leche, 250 gramos de azúcar, 8 yemas de huevo, 300 gramos de chocolate del Cuzco y una varita de vainilla.

Preparación: Opérese para la crema como para un helado de vainilla, hágase fundir el chocolate en medio litro de agua y añádese a la crema, pásese en seguida por tamiz, déjese enfriar, batiéndolo de vez en cuando y congélese del modo habitual.

## 7.— HELADO DE CREMA DE MANDARINAS

Echese el zumo de cinco o seis mandarinas, agregando el jugo de un limón, pásese por tamiz y añádase un poco de agua hasta obtener medio litro.

Añádanse 500 gramos de azúcar en polvo y unos tres cuartos de litro de crema cruda, désele un color anaranjado y procédase a la congelación del modo habitual.

## 8.— VARIOS HELADOS DE FRUTAS

Se opera como para el helado de fresas descrito en primer término, para los helados de piña, melón, ciruelas, duraznos, mamey, e infinidad de otras frutas que abundan en este país.

## 9.— QUESOS HELADOS

Se hacen llenando un molde especial, previamente frío por tenerlo en hielo o en el refrigerador, liso o con relieve, con una o varias clases de helado ya hecho, o sea que se irán helando por separado cada uno combinándolo en varias capas o filones.

Una vez lleno el molde, debe taparse herméticamente e introducirlo en hielo picado con sal o en el refrigerador, a fin de que se acabe de helar.

Para conseguir que no entre agua cuando se tenga que meter en hielo, se coloca una hoja de papel de barba entre el helado y la tapa a fin de que ajuste bien.

Si el molde es con relieve, se adorna una vez desmoldado alrededor con cordones o flores de 'chantilly" y frutas confitadas o fresas, frescas, o almendras, avellanas, etc.



HELADO DE VAINILLA CON MANTEQUILLA

# HUEVOS

## 1.— HUEVOS AL BOLSILLO

Se pone almíbar de una libra de azúcar con un vaso de leche, un pedacito de vainilla y otro de canela. Cuando ha tomado punto de alfeñique, se le echa media libra de almendras bien molidas y se hace tomar punto; se baten dieciseis yemas hasta que espesen, se espera que entibie el dulce y fuera del fuego, moviendo constantemente, se echa las yemas y se vuelve a poner al fuego hasta que tome punto de labrar; se deja enfriar, amasa y hacen bolitas que se envuelven en azúcar y canela y se cubren con papeles de colores.

## 2.— HUEVO HILADO

Se hace almíbar de una libra de azúcar con copa y media de agua y un poquito de clara, estando bien clarificada y un poco espesa se echa por cucharadas seis yemas un poco batidas y con la espumadera se va cortando en pedacitos; cuando está bien cortado el huevo se agrega la tercera parte de una copa grande de vino dulce con canela, se deja hervir un rato y cuando el almíbar está de regular espeso se vacia a la dulcera.

### 3.— HUEVO MOLLE EN FUENTE

A dos libras de azúcar, veinte yemas muy batidas: se hace almíbar bien clarificada, estando bien subido de punto se quita del fuego y cuando está tibia se echa al huevo dos tazas de leche y añade al almíbar; inmediatamente se pone al fuego hasta que tome punto, el que se conoce con la cuchara cuando cae pesado, se quita del fuego, se bate un poco, se pone unas nueces molidas, un poco de vino dulce y clavo, y vacia a la fuente.

### 4.— HUEVO MOLLE

A una libra de azúcar bien dada de punto, se mezcla cuatro onzas de almendras reducidas a pasta, estando el almíbar de bastante punto se quita el perol, se deshacen catorce yemas y se echan de golpe, se revuelve bien, se pone a fuego lento raspando el perol para que no se pegue; debe moverse muy despacio y será señal de que está lista cuando se despegue de abajo.

### 5.— HUEVO CHIMBO

Se bate hasta ponerse blanco el número de huevos que se desee, se vacia a una vasija untada con mantequilla, luego al horno o en baño maría; para saber si está cocido se mete una pajita y debe salir seca; se saca del horno cubriéndolo con servilleta para que no asien-

te, se deja enfriar; se cortan en pedazos, se les da ligero baño de almíbar, ya preparado y se envuelve en azúcar y canela.

## 6.— HUEVO CHIMBO EN ALMIBAR

Quince yemas batidas como para bizcochuelos se vacian a una vasija de lata untada con mantequilla: se cocina en horno o baño maría, luego que está cocido se saca y tapa bien para evitar que se asiente. Se hace almíbar de dos libras de azúcar clarificada y estando en el fuego se echan tajadas de huevo chimbo para que se calen en este almíbar; cuando están caladas de un lado se voltean al otro, con una cuchara se bañan continuamente, y cuando están por ambos lados se les echa una copa de vino. Cuando hierve se quita del fuego, después de un rato se ponen las tajadas en una fuente, el almíbar se vacia por encima; las tajadas se adornan con pasas y almendras partidas en cuarto a lo largo; el almíbar se hace con unos trozos de canela y siempre se guarda en una tacita para irle agregando, pues absorbe mucho almíbar.

## 7.— HUEVO MOLLE CONFITADO

De diez y siete onzas de azúcar, se bate almíbar en punto bajo de alfeñique; se quita del fuego, estando tibia, se bate un poquito; se le pone 16 yemas poco batidas, y se vuelve al fuego hasta que esté en punto de bolita; se baja y bate hasta ponerse blanco, se deja enfriar

y si está muy seca la masa agregue un poquito de vino; se hace una tira redonda que se parte en pedazos iguales; se labran las yemecitas poniéndose en las manos un poquito de harina. Para confitar, se hace almíbar a punto de alfeñique, se quita del fuego y un lado del perol, se bate un poquito y se confitan de una en una las yemecitas, que se van poniendo en tabla humedecida con agua.

### 8.— HUEVOS DE CHOCOLATE (Huevos de Pascua)

500 grs. de chocolate dulce, confites plateados.

GLACE REAL: 1 clara, azúcar molida, 1 cucharadita de jugo de limón.

Rallar el chocolate con un cuchillo, colocarlo en tazón enlozado poner sobre una cacerola de agua hirviendo (baño maría) y dejarlo disolver, revolviéndolo con cuchara de madera. Retirarlo después del baño maría, seguir revolviendo hasta que esté casi frío, entonces vaciar sobre dos moldes a propósito bien limpios y secos, hacerlos correr por todo el molde, emparejarlos con un cuchillo de hoja ancha hasta que no se corra más y colocarlo en lugar fresco, dejándolo hasta que, al dar la vuelta al molde, se despegue solo. Rellenar la mitad con confites plateados, untar el borde con chocolate tibio y pegarle la otra mitad formando así el huevo.

Decorarlo por encima con glacé real y confites plateados.

GLACE REAL: Poner en un tazón enlozado la clara, revolver con una cuchara de madera y agregarle poco a poco todo el azúcar que pueda absorber, hasta quedar espeso, añadirle una cucharadita de jugo de limón y seguir batiendo con la misma cuchara, durante 20 minutos. Para decorar el huevo se colocará este glacé real en una manguita a propósito con boquilla lisa o calada.

Se adorna también con confites plateados.

## 9.— YEMAS ACARAMELADAS

Se echa en perol dieciseis yemas poco batidas, una libra de azúcar en polvo, dos pedazos de vainilla, y un pocillo de leche cocida con vainilla; se lleva a la candela, moviendo constantemente y cuando está en punto de pasta, se retira del fuego y bate como merengue hasta que se pueda labrar. Se hacen bolitas y acaramelan. Se hace almíbar de dos libras de azúcar y estando en punto de caramelo, añádese ácido de dos terceras partes de un limón, se mueve y en el acto se quita del fuego y de una en una se acaramelan las yemecitas. Se sacan con un tenedor y ponen en fuente enmantequillada.

---

# JALEAS

## 1.— JALEA

Esta se hace de la fruta que se quiera: manzana, membrillo, albaricoque, naranja, fresas, grosellas, uvas, peras, melocotones o zarzamoras.

Escogida la fruta con cuidado, sana y madura, se echa en un cazo de cobre, cubierta con agua fría. Se acerca al fuego, retirándola cuando haya cocido un rato y empiece a ablandar la fruta, teniendo cuidado de moverla con frecuencia para que no se agarre al fondo del recipiente.

Cuando está en condiciones, se saca la fruta, poniéndola en colador espeso para que suelte toda el agua, y se cuela después todo el jugo, apretándolo dentro de un paño, al cual se retuerce para exprimirlo bien.

Se tiene almíbar clarificado y mezcla en igual cantidad con el zumo obtenido de la fruta, para lo cual se mide uno y otro, poniéndole a cocer y moviéndolo sin parar hasta que, echando en un plato unas gotas de jalea, se coagulen al enfriarse. Entonces se aparta de la lumbre y cuando está fría, fuera del cazo de cobre, en el cual nunca debe dejarse enfriar ningún dulce, se pone en vasos de cristal, cajas de madera u hojas de lata, empapeladas para guardarla.

## 2.— JALEA DE GRANADAS

Sólo sirven para esta jalea las granadas dulces de grano gordo y encendido color, debiendo tener muy poco hueso.

Se desgrana una cantidad, la que quiera hacerse, y se ponen los granos en un perol con agua que los cubra tan sólo un dedo encima de ellos, dejándolos cocer a fuego moderado hasta que dichos granos revienten.

Entonces se apartan del fuego, y se ponen en un colador para que escurran el agua, sin tocarlos ni apretarlos. Se ponen los granos en paño limpio, donde se oprimen, aplastan y retuercen para hacerles soltar todo el zumo que contienen y que, puesto en una cacerola, es lo que sirve para la jalea.

Se mide el líquido conseguido y se mezcla en partes iguales con azúcar clarificada, y por cada docena de granadas se añade cuatro hojas de cola de pescado encarnada y cortada a pedacitos, uniéndola con el dulce cuando hierve a borbotones. Cuando la cola esté completamente disuelta, se pone en vasos o tarros, que se tapan muy bien al día siguiente, antes de guardarlos.

## 3.— JALEA DE MANZANAS CON JUGO DE LIMON

INGREDIENTES: 2 manzanas; 2 litros de agua; 3 cucharadas de jugo de limón; Azúcar refinada, la cantidad necesaria.

Pelar las manzanas, cortarlas en cuatro y ponerlas en una cacerola.

Agregar el agua y hacer hervir hasta que las manzanas estén bien cocidas, pero no deshechas.

Retirar las manzanas del agua, colarlas por tamiz.

Medir el agua de la cocción de las manzanas, añadiendo una taza de azúcar por taza de agua. Incorporar el jugo de limón. Verter en una cacerola y hacer cocer a fuego lento hasta que tome punto.

## 4.— JALEA DE MEMBRILLO

Se escogen 10 buenos membrillos, se cocinan con cáscara, cuando están cocidos se les limpia muy bien; arrancándoles el ollejo, se pasan por cedazo lo más ligero posible y pesar, por cada seis libras de azúcar, cinco de membrillo colado; se hace con el azúcar almíbar subido y agrega el membrillo, se deja hervir algunos minutos y coloca en moldes.

## 5.— JALEA DE NISPEROS

Se sancochan nísperos pelados y sin pepitas, teniendo cuidado de depositar cáscaras y pepitas en una vasija y nísperos en otra; después se echa agua hirviendo hasta que queden bien cubiertas cáscaras y pepitas y lo mismo se hace con los nísperos. Se dejan así durante 3 días. Al cuarto, se cuela esta agua con

franela y se miden tres y medio vasos de azúcar por litro de agua. Antes de echar el azúcar, se pone una clara y bate con el líquido, después se pone al fuego y cuando está hirviendo se vuelve a colar por tamiz y nuevamente al fuego; se echa unas gotas de limón y cuando está en punto de imperialito se baja.

## 6.— JALEA DE LIMON

Tómese una onza de gelatina, échese media taza de agua fría, por hora póngase dos tazas de agua hirviendo en cacerola al fuego y agréguesele una taza de azúcar y pedacitos de corteza de limón. Cuando el azúcar está disuelto, añádese la gelatina y muévase hasta que disuelva. Se quita del fuego y cuando el contenido está en parte enfriado, añádese el zumo de tres limones filtrados o colados. Pásese todo por tamiz y échese en moldes. Si se quiere, se puede usar algún vino generoso.

## 7.—JALEA DE DURAZNOS

Seis copas de duraznos, media copa de agua, media clara de huevo y dos libras de azúcar, se mezclan y se ponen al fuego. Después de bien clarificado se cuela, se vuelve a poner al fuego, cuando espesa se agrega media tacita de las de café, de goma de membrillo deshecha en agua y colada. El punto de esta jalea se conoce cuando se vé el fondo del perol y también cuando hace bolitas en el agua. Entonces se vacia a la fuente.

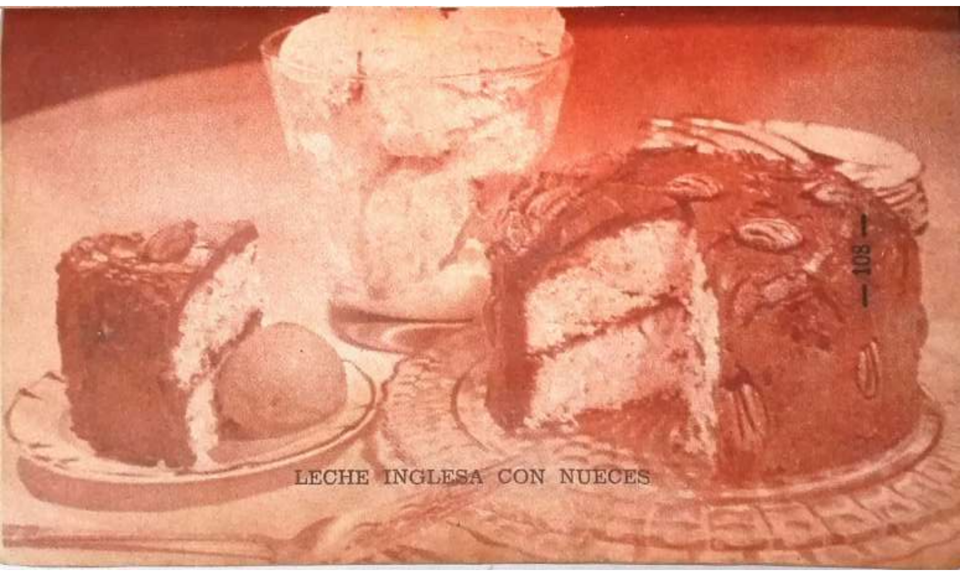
## 8.— JALEA DE MEMBRILLO

Se cocinan mucho los membrillos y apartando el caldo se separa para pesarlo por una libra de azúcar; se pone al fuego y cuando se coagula está en su verdadero punto.

## J A L E A S

El más dulce de los dulces se hace mezclando la pulpa de la fruta con su peso y algo más de azúcar —según la acidez de aquélla—. Cociéndola a fuego vivo, espumándola y echándola en un tamiz, sin apretar, obtendréis el más puro jugo de jalea transparente, de primerísima calidad, pero como saldría poco económica y también sale bonísima aprovechando el resto de la fruta, preferimos escurrir éste con un lienzo o servilleta muy limpios, previamente mojado con agua y escurrido, formando una bolsa de mermelada y retorciéndolo como un torniquete, para extraer el jugo máximo.

Asimismo puede hacerse, cociendo primero la fruta sin azúcar, extrayendo el jugo, añadiendo el azúcar y cociéndola de nuevo.



LECHE INGLESA CON NUECES

# LECHES Y MANJARBLANCOS

## 1.— LECHE INGLESA CON NUECES

A diez pocillos de leche cocida se pone una libra de azúcar, se cuela y agrega luquete de limón real; se pone al fuego y mueve bien y cuando se vé el fondo del perol se quita del fuego; se echa diez yemas batidas como para bizcochuelo, se pone al fuego y se levanta un poco la cuchara y si cae con pesadez ya está, entonces se le pone un poquito de nueces molidas y canela en polvo y al instante se vacia a la fuente.

## 2.— LECHE CREMA

Diez yemas y dos claras bien batidas, se unen con diez y ocho onzas de azúcar cernida, una onza de harina de maíz, tres vasos de leche y un poco de vino dulce; todo mezclado se pone en una budinera untada con mantequilla y al horno.

## 3.— MANJARBLANCO

A cinco botellas de leche cocida se pone una libra de azúcar, se cuela y pone a la candela y estando en punto de bolita, se quita del fuego y se vacía a la fuente.

## 4.— MANJARBLANCO DE YEMAS

Nueve libras de leche cocida se endulzan con seis libras de azúcar y se les pone treinta yemas poco batidas. Todo reunido se cuela y agrega dos onzas de almidón de trigo o chuno inglés, disuelto en un poquito de agua; se pone al fuego y dá punto.

## 5.— MANJARBLANCO DE CHIRIMOYAS

Siete litros de leche cocida se endulzan con cuatro libras de azúcar; se cuela y pone al fuego, a poco rato se echa media onza de almidón de trigo o chuno diluído en un poquito de agua y cuando está casi a punto se añade tres chirimoyas machucadas con cuchara o pasadas por cedazo; cuando está en punto se vacia. El manjar blanco de nueces se hace con las mismas proporciones de leche y azúcar y cincuenta nueces bien peladas y molidas diluidas en leche.

## 6.— MANJARBLANCO DE COCOS

Diez vasos de leche se endulzan con tres libras de azúcar y se pone al fuego, estando casi en punto, se añade un coco grande o cien chicos rallados o molidos, al poco rato se retira del fuego y cuando está tibio se agrega veintiseis yemas batidas como para bizcochuelo, se retorna al fuego a que tome punto.

## 7.— MANJAR REAL

Para una fuente: dos libras de almendras molidas con leche, que queden un poco enteras; cuatro libras de azúcar hasta que tome punto amelcochado. Por encima se espolvorea canela. Si se quiere se le pone quince yemas.

## 8.— MANJAR PRIETO

A quince tazas de leche cocida se pone cinco libras de chancaca y una cucharada de almidón de yuca o arroz molido y cernido, todo junto al fuego. Cuando está tomando punto se le echa polvito de clavo de comer; se quita del fuego y se añade un poquito de jugo de ámbar y vacia a la fuente. El punto se conoce cuando hace bolita en la lengua.

## 9.— LECHE NEVADA

Dos botellas de leche hervir con unas rajas de canela, un poquito de sal, azúcar al gusto y el luquete de dos naranjas o de limón real; se baten ocho claras como para merengues y se van echando por cucharadas en la leche hirviendo. Se cocinan un poquito y con una espumadera se sacan y se ponen en una fuente; a la leche se le pone dos cucharaditas de chuno como a toda mazamorra, deshechas en un poquito de leche y ocho yemas bien batidas, se pone al fuego y cuando está de un espeso regular se vacia a la fuente; las claras se ponen encima o adentro, al gusto.

## 10.—LECHE ASADA

A una libra de leche cocida con canela, cáscaras de limón real o vainilla, se le pone: catorce onzas de azúcar y veinte yemas batidas como para bizcochuelo; todo se mezcla bien y se cuela y vacia a una vasija de plato o loza y se pone al horno o al baño maría.

## 11.— LECHE ASADA CON CLARAS Y YEMAS

Para 3 tazas de las de leche cocida, 10 huevos claras y yemas; se incorporan pero no se baten; se pone a la leche diez onzas de azúcar, se hace caramelo y se baña con el molde y cuando éste ha enfriado se vacia el líquido y se pone al horno que debe estar en un calor moderado o mejor se hace al baño maría.

## 12.— LECHE INGLESA

A cuatro vasos de leche se les pone bastante azúcar, cuarenta yemas batidas como para bizcochuelo y luquete de limón rallado; se pone a cocinar a fuego lento, se mueve poco a poco, sin parar y cuando está espeso se vacia con prontitud para que no se corte; se le espolvorea canela. La leche debe estar cocida.

# PANES

## 1.— PAN CASERO

1 — 2 cucharadas de Levadura, 1/4 de litro de agua tibia, 1 cucharada de azúcar.

2 — 1 kilo de harina, 1 cucharada de sal fina, 100 gramos de manteca o aceite, agua tibia.

Deshacer la levadura en el agua, agregarle el azúcar, tapar y dejar reposar 15 minutos.

Poner sobre la tabla de amasar la harina mezclada con sal, en forma de corona; en el medio la manteca y la levadura, unir todo, agregándole agua tibia, hasta formar una masa que no sea muy blanda ni muy dura; amasarla bastante y dejarla reposar en lugar templado hasta que esté elevada. Cortar en pedazos, formar bollos amasando un poco y dejando, elevar 20 minutos. Hacer después de cada bollo un pan y dejarlo elevar. Se les hace un corte profundo en el centro y se cuece en horno a temperatura regular.

## 2.— PAN ECONOMICO

**Ingredientes:**

Azúcar, 1 taza
Manteca o aceite, 2 cucharaditas
Huevos, 1
Harina de maíz, 2/3 de taza
Leche, 1 taza

Miga de pan, 1 taza
Polvo de hornear, 1 cucharadita.
Sal, 1 cucharadita.

**Procedimientos:**

Batir la manteca o aceite junto con el azúcar hasta obtener una crema.

Agregarle la yema y mezclar bien.

Tamizar los ingredientes secos y agregarlos alternando con la leche.

Batir a punto de nieve la clara sobrante e incorporarla mezclando suavemente.

Verter la preparación en molde rectangular previamente enmantecado y enharinado y cocer en horno regular durante 25 minutos.

## 3.— PANCITOS PARA EL DESAYUNO

**Ingredientes:**

Huevos, 2
Sal, 1 cucharadita
Azúcar, 1 cucharadita
Manteca batida o crema, 2 cucharadas.
Leche, 1 taza
Harina, 2 tazas y 1/2
Polvo de hornear, 2 cucharadas.

**Procedimiento:**

Tamizar la harina junto con el polvo de hornear.

Colocar en un bol la sal, los huevos, azúcar, la manteca y la leche.

Mezclar bien y agregarles los ingredientes secos sin trabajar mucho.

Distribuir la masa en moldecitos en placas previamente enmantecadas y enharinadas.

Cocinar durante 15 minutos en horno caliente.

Servir calientes, partidos por la mitad y untados con mantequilla.

## MASA DE LEVADURA

La masa de levadura se hace colocando, aproximadamente, un tercio de la harina en un recipiente, etc., formando un círculo, y en el centro se echa la levadura desmenuzada y se deslíe con leche o agua tibia, absorbiendo la harina hasta formar una masa más bien blanda.

Una vez agrupados los componentes de la masa —en su base harina, agua o leche, levadura— en la bola de masa de levadura, se dan cortes en forma de cruz con una tijera y debe dejarse reposar espolvoreada con harina y cubierta con un paño, en lugar abrigado, un tiempo determinado, hasta que suba con fuerza, y se advierta que casi ha quedado borrada la huella de la cruz, es decir, cuando haya aumentado el doble de su volumen o más. El sitio ideal son los ladrillos calientes de la cocina de carbón o el horno de gas a la temperatura mínima, manteniéndolo el tiempo necesario; para ello se encenderá 1 ó 2 minutos cada 10 ó 15 minutos.

# TARTAS

## 1.—PASTA DE HOJALDRE

Se toman 300 gramos de harina fuerte tamizada (y un poco más para espolvorear la mesa), 300 gramos de manteca de vaca así como 5 gramos de sal, una yema de huevo (se puede prescindir de ella), así como un vaso no muy grande de agua fría.

La harina se pone sobre la mesa, y formando con la mano un círculo, se echa dentro la sal, la yema de huevo, un trozo de manteca del tamaño de una nuez y el agua.

Se remueve todo, mezclando los ingredientes con la punta de los dedos separados e incorporando un poco más de agua, procurando que la pasta tenga resistencia y resulte un poco compacta. Se amasa bien, apoyando la mano o las manos sobre la mesa, hasta que resulte la pasta suavísima al tacto. En este momento y haciendo una bola a la que se da dos cortes en forma de cruz, se deja reposar diez o quince minutos, tapándola con un paño. Es importante observar que es preferible que sea algo blanda antes que dura.

La manteca, como medida de seguridad (sobre todo en verano) se pone en sitio frío o en agua con hielo, media hora antes de amasar la pasta.

Se estira la pasta con el rollo de hacer pasteles y en el mismo centro se coloca la manteca, habiéndola amasado un poquito en un lado de la mesa untada ligeramente de agua y dándole forma cuadrada y aplastada. Se tapa por completo con los bordes de la pasta sin que se vea nada de manteca. Se aplasta suavemente con el rodillo y se estira, espolvoreándola ligeramente con harina, hasta obtener el espesor de un centímetro más o menos y siempre a lo largo. En este punto, se pliega o dobla un extremo de esta pasta a su tercera parte y el otro extremo sobre el primero, quedando la pasta doblada en tres pliegues que es lo que se llama sencilla.

Entonces se vuelve a estirar la pasta a lo largo sobre su mismo ancho, hasta volver a tomar el espesor del momento en que se le dió la vuelta. Se le da una segunda vuelta exactamente igual a la primera, se tapa con un paño y se deja reposar cinco minutos. (En verano es conveniente, al acabar de dar las dos vueltas a la pasta, si no se dispone de cámara frigorífica, colocar la pasta en una placa espolvoreada de harina y encima de hielo picado. Sobre la pasta se pone una hoja de papel de barba y encima otra placa, poniendo también hielo picado).

Reposada la pasta, se le vuelve a dar dos vueltas más sencillas, es decir, idénticas a las primeras y segundas, quedando la pasta lista para emplearse.

## 2.— MASA BASICA PARA TARTAS

**Ingredientes:**

Harina, 200 grs.
Azúcar molida, 50 grs.
Mantequilla 100 grs.
Polvo de hornear, 1 cucharadita
Esencia de vainilla, 1/2 cucharadita.
Yemas de huevo, 2.

Tamizar la harina junto con el polvo de hornear. Colocarla sobre la mesa en forma de corona; en el centro la mantequilla, el azúcar y las yemas.

Tomar la masa uniendo primero los ingredientes del centro y luego la harina. Trabajar solamente lo necesario para unirla. Formar un bollo, taparlo con una servilleta y dejar descansar durante 10 minutos.

Estirar la masa dejándola de 1/2 centímetro de espesor.

Forrar un molde limpio para torta, cubrir el fondo de masa con papel blanco y rellenar con porotos.

Hacer un borde a la masa y cocer en horno regular de 25 a 30 minutos.

Retirar del horno, quitar los porotos y el papel y dejar enfriar, antes de rellenarla.

## 3.— TARTA DE MASA

**Ingredientes:** (Para 6 personas)

Harina 200 gramos (tamizada)
Yemas de huevo, 2
Mantequilla, 75 gramos
Leche, unas cucharadas
Azúcar molida, 50 gramos.

Poner la harina sobre la mesa en forma de corona, en el centro la mantequilla, las yemas y el azúcar.

Tomar la masa uniendo primeramente los ingredientes del centro, agregando la leche necesaria para obtener una masa regular.

Formar un bollo. Dejar descansar la masa tapada durante 15 minutos.

Estirar la masa dejándola de 4 a 5 milímetros de espesor.

Forrar un molde o lata acanalada, previamente enmantecado.

Pinchar la masa en el fondo y colocar encima papel blanco.

Rellenarla con porotos. Cocerla a horno regular de 30 a 40 minutos.

Una vez cocida retirar porotos y papel.

Dejar enfriar antes de rellenarla.

## 4.— TARTA CON JALEA DE NARANJAS

**Ingredientes:** (Para 8 porciones)

Tarta de masa, 1 (cocida)
Jugo de naranja, 1/4 de litro.

Agua 1/4 de litro
Azúcar en pancitos, 150 grs.
Gelatina en polvo, 20 grs.
Carmín vegetal, unas gotas
Merengue italiano, de 2 claras
Cáscara de naranja, 1 trocito.

Poner el azúcar en una cacerolita y 2 ó 3 pancitos de azúcar frotados previamente en la cáscara de naranja, el trocito de cáscara, la gelatina y el agua.

Hacer hervir revolviendo continuamente hasta que las gelatinas y el azúcar estén disueltos.

Filtrar a través de una servilleta húmeda, agregar el jugo de naranja colado y el carmín. Mezclar y dejar enfriar.

Rellenar la tarta de masa y poner en la heladera hasta que la jalea tome consistencia.

Retirar de la heladera y cubrir con merengue italiano distribuyéndolo con la espátula de metal.

---

NOTA: El carmín vegetal se pone a la jalea para aumentar el color amarillo de la naranja.

## TORTAS

### 1.— TORTA BASICA

Para libra y media de harina, dos huevos, una libra de mantequilla, una taza de agua tibia con sal y si se quiere, anís tostado; se entrevera huevos y agua con la harina y si sale muy suelto se agrega la mantequilla por partes o capas, labrándolas en tabla, muy delgadas, sc llevan al horno y cuando estén se espolvorea azúcar fina.

### 2.— TORTA DE MILAN

Derrítase cincuenta gramos de mantequilla o margarina, añadiendo corteza de limón rallada, cincuenta gramos de azúcar en polvo y tres huevos. Mézclese todo con harina precisa para formar una pasta, y cortando ésta en pedazos del tamaño y forma que se quiera, se bañan en yema de huevo desleída en agua y al horno.

### 3.—TORTA DE MAGDALENA

Se pone al fuego en un platón dos onzas de mantequilla o margarina fresca, y luego que se ha derretido, se añaden cuatro onzas de harina, cinco de azúcar, media corteza rallada de limón, una cucharada de flor de naranja y tres yemas de huevo; las claras se baten hasta

punto de nieve y se mezcla todo con una cuchara. Se pone a cocer en molde con fuego templado, durante una hora.

## 4.— TORTA PARA LUNCH

Bátanse juntos media libra de mantequilla, tres cuartos de libra de azúcar, tres huevos y dos libras de harina, con dos cucharaditas de Roval, media botella de leche, una libra de grosellas, un cuarto de libra de cortezas de limón, una cucharadita de canela. Mézclese todo ligeramente, y cuézase en moldes forrados con papel. o hágase una torta chata de dos pulgadas de espesor.

## 5.— TORTA DE JALEA

Mézclense una taza de mantequilla, dos de azúcar, cuatro huevos; añádese en seguida media botella de leche; menéese bien hasta que todo se una; pásese por el tamiz una libra de harina con una cucharadita bien llena de "Royal", añádase esto a la mantequilla, azúcar, y menéese ligeramente hasta que se una; llénese la sartén con capas delgadas de la masa y cuézase, únase con jalea de grosella o poniendo entre ellas cualquier jalea que se prefiera, tres forman una Torta de jalea; hecho esto, póngales azúcar en polvo, y están listas para servir. Puede añadirse extractos de limón, vainilla, o cualquier otro.

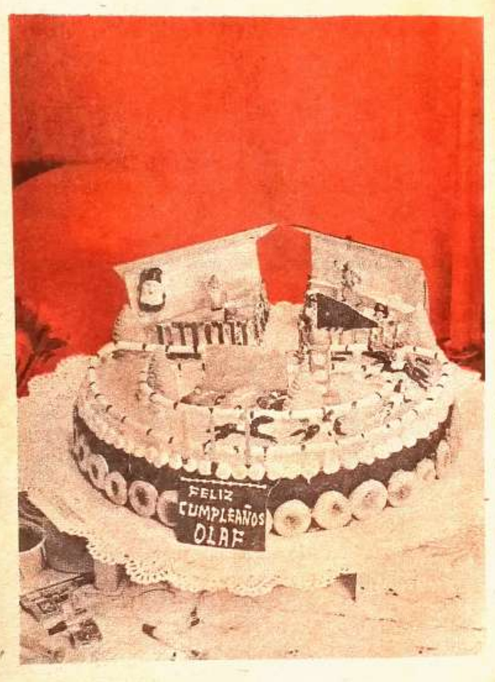
## 6.— TORTA DE PLATA

Tres tazas de harina pasada por tamiz, una y media de azúcar, un huevo, una taza pequeña de leche fresca, dos cucharadas grandes de mantequilla, dos cucharadas bien llenas de Royal; perfúmese con vainilla o limón, según se quiera; bátase la mantequilla con el azúcar hasta hacer una crema; añádase a ésta la leche y el huevo bien batido, en seguida el extracto; mézclese con esto muy lentamente tres tazas de harina a la cual se han mezclado antes los polvos Royal. Cuézase en horno bien caliente.

## 7.— TORTA DE CUMPLEAÑOS

**Ingredientes:**

300 gramos de mantequilla o margarina
300 gramos de azúcar molida
12 yemas de huevo
1 tacita de leche fresca
1/2 paquete de especias para tortas
750 gramos de harina
250 gramos de pasas
200 gramos de guindones
100 gramos de naranjas abrillantadas
1 cucharadita de bicarbonato de soda
12 claras de huevo:




TORTA DE CUMPLEAÑOS

**Baño:** Fondant.

**Glacé Real:** 4 claras, azúcar impalpable, una cucharadita de ácido acético, colorantes verde, celeste y rosa.

**Adornos:** *Velitas, rositas o cualquier adorno que se desee.*

Batir la mantequilla y el azúcar; cuando esté cremoso agregarle las yemas; seguir batiendo y agregarle poco a poco la leche fresca, especias, harina, pasas, cáscaras de naranja cortaditas, el bicarbonato de soda y claras muy batidas a punto de nieve; unir todo muy suavemente, colocar en molde redondo enmantecado, y cocinar en horno muy suave durante dos horas y media, más o menos.

Sacarla cocida, desmoldarla encima de una rejilla y dejarla enfriar.

Una vez fría, bañarla con fondant y decorarla con glacé celeste y rosa.

Para decorar se usan boquillas rizadas o lisas y la jeringa de metal. Una vez decorada se acomodan las velitas, rositas, tantos como años cumpla el agasajado.

## 8.— TORTA DE CUMPLEAÑOS PARA NIÑOS

### Con adorno de Blanca Nieves y los 7 Enanitos

**Ingredientes:**

300 gramos de mantequilla o margarina
100 gramos de azúcar molida

6 yemas
1 litro de leche fresca
600 gramos de harina
4 cucharaditas llenas de polvo de hornear
1 cucharadita de esencia de vainilla
6 claras.

**Glacé Real:**

3 claras, azúcar impalpable, 1 cucharadita de ácido acético.

Fondant, mermelada o cualquier otro dulce de preferencia, Blanca Nieves y los 7 Enanitos.

Batir la mantequilla con el azúcar, agregarle después las yemas, una por una mientras se sigue batiendo, agregar la leche poco a poco e intercalando con la harina mezclada con polvo de hornear, esencia de vainilla o ralladura de limón y, por último, las claras batidas a nieve se mezcla suavemente, coloca en dos moldes chatos, enmantecados y enharinados y se cocinan en horno moderado; desmoldarlas cocidas y dejarlas enfriar.

Una vez frías se unen con mermelada o el dulce que se prefiera y bañan con fondant.

Preparar el Glacé real, decorar a gusto, dándole color con colorantes vegetales.

Colocar 7 enanitos con Blanca Nieves de loza, que, al mismo tiempo, hacen las veces de portavelitas, indicadas para niños que cumplan 8 años.

También se puede adornar con muñequitos vestidos con tul ilusión.

## 9.— TORTA PARA COMUNION DE NIÑAS

**PRIMER PISO:** 200 gramos de mantequilla, 200 gramos de azúcar, 2 huevos, medio litro de leche, 1 cucharadita de esencia de vainilla, 420 gramos de harina, 4 cucharaditas llenas de polvo de hornear.

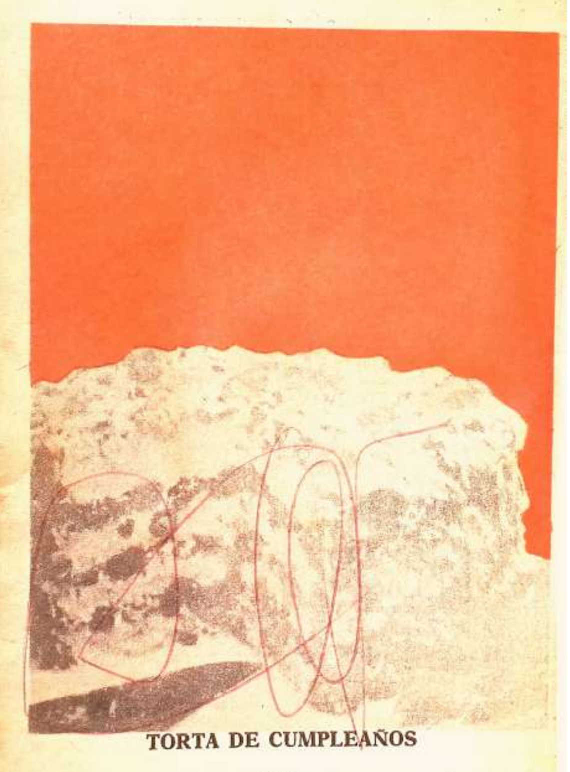
**SEGUNDO PISO:** 6 huevos, 200 gramos de azúcar, 200 gramos de harina, esencia de vainilla.

**TERCER PISO:** 4 huevos, 150 gramos de azúcar, 150 gramos de harina, 1 cucharadita de esencia de vainilla.

**VARIOS:** Dulce de leche, mermelada de frutas, kilo y medio de fondant, glacé real de 3 claras, 1 copón de pastillaje, velitas, confites plateados, muñequitos de papel.

**Preparación**

**Primer Piso:** Batir la mantequilla con el azúcar, agregarle los huevos y batir, ponerle la leche, intercalando con harina mezclada con polvo de hornear; ponerle la esencia, mezclar y colocar en molde redondo de 35 centímetros de diámetro por 3 centímetros de alto, enmantecado y enharinado, y cocinar en horno de temperatura regular.



TORTA DE CUMPLEAÑOS

Desmoldar después y dejar enfriar sobre rejilla de alambre.

**Segundo Piso:** Batir los huevos con azúcar, entibiando en baño maría; agregarle después la harina poco a poco, mezclando suavemente; ponerle la esencia y colocar en molde enmantecado y enharinado; cocinarlo en horno regular; desmoldarlo y dejarlo enfriar.

**Tercer Piso:** Preparar como el segundo, en molde de 22 cetímetros de diámetro por 3 de alto.

Una vez todo preparado; se les pone a las tortas dulce y mermelada, se colocan una sobre otra y se bañan con fondant.

Se adornan con glacé real, confites, velitas, copón y muñequitos.

## 10.— TORTA DE CHOCOLATE

8 yemas de huevo, 200 gramos de azúcar, 2 cucharadas de agua, 100 gramos de pan rallado, 60 gramos de nueces picadas, 80 gramos de harina de papas, 50 gramos de cocoa, 8 claras.

Batir las yemas con agua y azúcar, entibiando sobre baño maría hasta que esté algo espesa; agregar después mezclando suavemente, el pan rallado, nueces y la harina de papa y cocoa, intercalando con las claras batidas a nieve; colocar en 2 moldes enmantecados y enharinados y cocinar en horno moderado. Se desmoldan después y dejan enfriar.

**Baño:** 300 gramos de crema de leche, 200 gramos de chocolate cobertura dulce.

Disolver el chocolate rallado con cuchillo y hacerlo al baño maría, dejar enfriar y agregarle la crema batida algo espesa. Batir todo hasta espesar más y rellenar y cubrir con ello la torta, salpicándola con nueces picadas.

## 11.— TORTA ANGEL CON ALMENDRAS

**Ingredientes:** Para diez porciones.

Harina, 1 taza (tamizada)
Azúcar molida, 1 taza
Claras de huevo, 8
Sal, una pizca
Almendras, tostadas y molidas, 3 cucharadas
Esencia de vainilla, 1 cucharadita.

**Procedimiento**

Tamizar la harina 3 veces, junto con un cuarto de taza de azúcar y las almendras.

Tamizar el resto de azúcar 2 veces.

Batir las claras hasta que estén espumosas.

Agregar la sal y continuar batiendo hasta que estén firmes, pero no secas.

Incorporar el azúcar de a dos cucharadas por vez, mezclando suavemente y la esencia.

## 12.— TORTA ADORNO EL CONEJITO

BIZCOCHUELO: 8 huevos, 250 gramos de azúcar molida, 280 gramos de harina, un poquito de esencia de vainilla.

MERENGUE: 3 claras, 1 taza de azúcar refinada, 1 taza de agua, 1 cucharadita de crémor tártaro.

VARIOS: Dulce de leche, un pedazo de bizcochuelo o algo duro, chocolate disuelto (de preferencia del Cuzco), coco seco rallado, orejas y lenguas hechas con pedacitos de cartón y bañarlas con fondant.

EL BIZCOCHUELO: Batir los huevos con azúcar hasta que esté bien esponjosa la preparación y entibiándola un poquito en baño maría, agregarle entonces, poco a poco, y mezclando suavemente con cuchara de madera la harina, la esencia de vainilla, colocar en molde redondo enmantecado y enharinado, cocinando en horno suave una hora y cuarto: desmoldarlo y dejarlo enfriar.

**Preparar el merengue:**

Poner en tazón enlozado las claras, azúcar, agua y crémor tártaro, colar sobre baño maría, y batir con batidor de alambre hasta que quede armadito.

Una vez todo preparado se corta el bizcochuelo armándolo nuevamente, se corta des-



TORTA PARA COMUNION
DE UNA NIÑA

pués por la mitad al través, se unen las mitades dejándo la parte cortada hacia abajo y la curva hacia arriba; de un pedazo de bizcochuelo algo duro se imita la cabeza y adhiere con chocolate disuelto; haciéndole una cavidad para ponerle orejas y lengua.

Se cubre con merengue dándole la forma de conejo, se espolvorea con coco rallado seco y se le colocan orejas y lengua.

## 13.— TORTA JUANITA

Batir 150 gramos de mantequilla o margarina con 200 gramos de azúcar molida con cuchara de madera y cuando esté bien cremosa la preparación, se agregan dos huevos enteros y se bate; poco a poco, se le pone un cuarto de litro de leche, intercalando con 420 gramos de harina y mezclar bien, ralladura de cáscaras de un limón y, por último tres cucharaditas llenas de polvo de hornear; mezclar bien y colocar en dos moldes redondos (de 22 centímetros de diámetro por 3 de alto) enmantecados y enharinados y cocinar en hornos de temperatura regular. Una vez a punto se desmoldan sobre rejilla de alambre y se dejan enfriar. Poner después una capa sobre otra con dulce de leche en medio y darle un baño de fondant o adornarla con crema chantilly.

## 14.— TORTA DE CHOCOLATE A LA MAICENA

**Ingredientes:**

200 gramos de mantequilla; 200 gramos de azúcar; 2 huevos; 1/4 litro de leche; 300 gramos de harina; 100 gramos de maicena; 2 barritas de chocolate; 4 cucharaditas colmadas de polvo de hornear.

Tamizar la maicena, harina y polvo de hornear. Batir con cuchara de madera, la mantequilla con el azúcar, hasta que esté bien cremosa. Agregar los huevos, uno por uno, batiendo con los ingredientes cernidos.

Agregar chocolate rallado y disuelto. Mezclar todo bien.

Colocar en horno de temperatura moderada. Desmoldar sobre rejilla de alambre y dejar enfriar.

Una vez fría, se rellena con dulce o crema que se prefiera, colocando una capa sobre otra.

## 15.— TORTA DE CUMPLEAÑOS CON ADORNO DE ROSITAS

40 gramos de mantequilla, 400 gramos de azúcar, 12 yemas, 12 claras, 200 gramos de leche, 300 gramos de pan rallado, 100 gramos de harina, 2 cucharaditas de Royal.

CREMA IMPERIAL: 400 gramos de mantequilla, 300 gramos de azúcar molida, 2 cucharadas en dulce de huevos, 150 gramos de nueces, una cucharada de agua de azahar, 2 cucharadas de ron, esencia de vainilla, esencia de almendras.

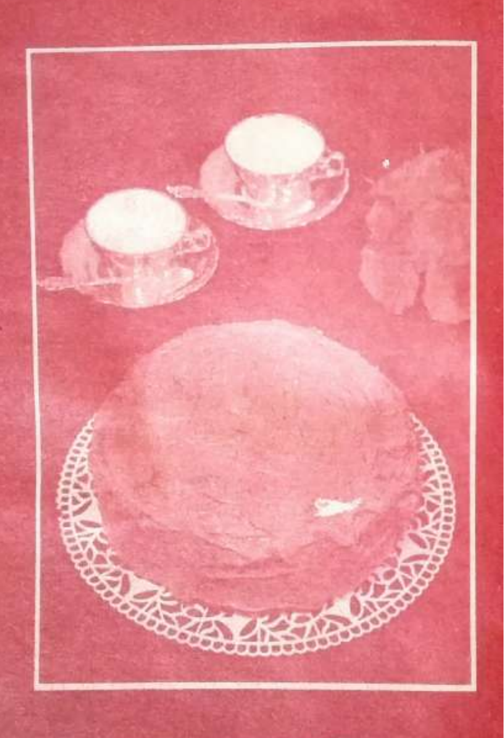
VARIOS: 1 1/4 kilogramos de fondant, glacé real de una clara, rosas amarillas y rojas de caramelo.

AZUCAR: 600 gramos de azúcar en pancitos, 1 cucharada de HILADO glucosa, 1/2 litro de agua.

**TORTA**: Batir el azúcar con la manteca, agregarle después las yemas una por una, y batir, ponerle poco a poco la leche y la harina mezclada con el pan rallado y el polvo de hornear y por último las claras batidas a punto de nieve; se mezcla suavemente, se coloca en dos moldes enmantecados y enharinados y se cocina en horno de temperatura moderada, una vez cocinadas se desmoldan sobre rejilla de alambre, dejándolas enfriar.

**CREMA** Batir la mantequilla con el azúcar hasta formar crema, agregarle el dulce de huevos, nueces molidas, agua de azahar, ron y continuar batiendo. Una vez todo a punto se pone sobre una capa de torta se coloca la otra encima, se baña con fondant, y se decora con glacé real.

Hacer el azúcar hilado, colocarlo sobre la torta, en el centro poner una rosa amarilla y a los costados el resto de rosas de ambos colores.



TORTA DE CHOCOLATE

## 16.— TORTA DE NARANJAS

**Ingredientes: (Para 6 porciones)**

Huevos 3
Azúcar molida, 150 gramos
Mantequilla, 100 gramos
Naranja, 1 (jugo y ralladura de la cáscara)
Harina, 200 gramos
Naranja abrillantada, 100 gramos (cortada en tiritas).
Polvo de hornear, 3 cucharaditas.

Batir la mantequilla con el azúcar hasta formar crema.

Añadir uno a uno los huevos, sin dejar de batir.

Agregar la ralladura y jugo de naranja.

Incorporar la harina previamente tamizada con polvo de hornear y la cáscara abrillantada. Mezclar suavemente.

Verter en molde enmantecado y enharinado.

Cocer en horno moderado, de 45 minutos a 1 hora.

## 17.— TORTA CORRIENTE

Seis huevos, 200 gramos de azúcar y 200 gramos de harina.

Se baten muy bien los huevos con el azúcar, y cuando están muy crecidos, se calienta un poco la pasta, luego se enfría, poniendo el recipiente sobre otro que tenga agua fresca.

Se unta el molde de la torta de mantequilla y al momento de echar la mezcla en él se añade la harina y se bate bien. Inmediatamente se pone el molde al horno.

Entretanto, se prepara almíbar clarificado, con 200 gramos de azúcar y, cuando la torta, ya cocida, se ha sacado del horno y se levanta por abajo, con un cuchillo se riega con el almíbar, pudiendo servirse.

## 18.— TORTA VIENESA

Para 200 gramos de almendras secas, 200 gramos de azúcar fina, doscientos de mantequilla muy fresca, doscientos de harina, dos cáscaras de naranja o limón confitado, una cucharadita de canela molida y gotas de zumo de limón.

Se mondan, pelan y machacan las almendras, mezclándose con el azúcar, mantequilla, harina, huevos, claras y yemas, la canela en polvo y el zumo de limón. Se trabaja muy bien la pasta y se extiende con el rodillo hasta dejarla de un centímetro de grueso aproximadamente, reservando una pequeña porción.

## 19.— TORTA DE CEREZAS

**Ingredientes: (Para 8 personas)**

Mantequilla, 100 gramos
Azúcar molida, 150 gramos
Sal fina, 1 pizca

Harina, 250 gramos.
Polvo de hornear, 1/2 cucharada
Agua 1/2 taza
Claras de huevo, 4
Cerezas confitadas, 200 gramos.
Esencia de vainilla, 1/2 cucharadita
Crema Chantilly, 300 gramos.

Batir la manteca con azúcar hasta formar crema.

Tamizar la harina junto con el polvo de hornear y sal.

Incorporar la harina al batido, alternando con agua.

Agregar las claras que se habrán batido a nieve, y la esencia, mezclando suavemente con espátula de madera.

Verter la mitad de la preparación en molde enmantecado y enharinado.

Colocar las cerezas formando círculo, agregar el resto de preparación.

Cocer en horno moderado, de 40 a 50 minutos.

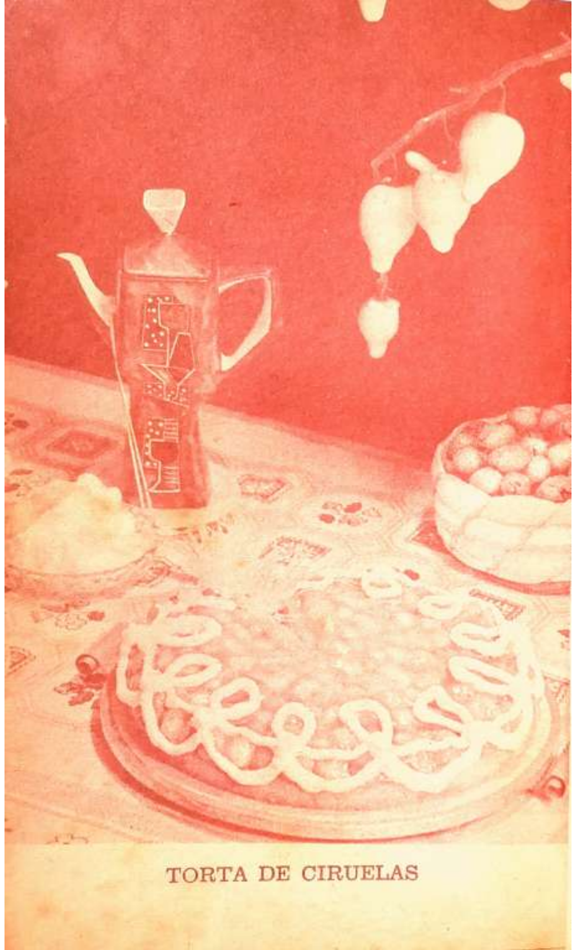
Invertir el molde sobre rejilla, dejar 15 minutos, retirar el molde y dejar enfriar la torta.

Servir cubierta con crema Chantilly.

## 20.— TORTA DE CIRUELAS

Dos huevos, medio kilogramo de harina buena y 300 gramos de mantequilla.

En una vasija se pone un poco más de la mitad de harina, se hace en el centro un hoyo



TORTA DE CIRUELAS

y se parte en él los huevos, se añade sal fina y una cucharada de coñac, amasándolo todo bien, mientras se agrega, poco a poco, un vaso de agua templada, bastante grande.

Se trabaja bien, añadiendo más harina, si es preciso y apartando 150 gramos que se trabajan con la mantequilla para espolvorear la masa y que no se agarre la pasta.

Cuando está terminada y firme pero algo blanda espolvorear la mesa de harina, se extiende en ella la pasta con el rodillo, cubriéndole luego con una capa de mantequilla. Después se pliega y vuelve a extender, y se le pone otra capa de mantequilla, se pliega de nuevo y se acaba de extender en la mantequilla, repitiendo esta operación de plegarla hasta darle siete vueltas con el rodillo, y espolvoreando la masa de harina siempre que lo necesite.

En la última vuelta, se extiende la masa y se corta redonda, poniéndola en el rededor. A continuación, se procede a rellenarla. El relleno consiste en mermelada o compota de ciruela. Entonces, se trabajan las recortaduras sobrantes de pasta que se pone sobre la torta, formando enrejado, a tiras de medio dedo de ancho. Se unta toda la torta con un pincel empapado en yema de huevo, para dorarlo y se cuece en el horno, a fuego moderado, por espacio de media hora.

## 21.— TORTA DE HUEVOS

Se pesan unos cuantos huevos según la cantidad que quiera hacerse, poniendo la tercera parte de su peso, de queso rallado y la sexta parte del peso de los huevos de mantequilla.

Se baten los huevos, se les añade la mantequila, el queso rallado y se pone la cacerola a buen fuego, moviendo constantemente la mezcla para que espese, sazonándola con sal fina.

Así que se haya espesado lo suficiente, se cuece como un flan, en molde engrasado, al baño maría o al horno.

## 22.— TORTA DE ARROZ

Se prepara un arroz con leche como otro cualquiera, cociéndolo con vainilla y dejándolo bien sequito.

Cuando está frío, se le agregan las yemas de huevo que necesite, y se pone en una fuente que vaya al horno, o en un molde engrasado, cubriéndolo con una capa de claras batidas a punto de nieve, con azúcar.

Ya en el horno, se deja dorar y se sirve así, desmoldado adornándolo con frutas confitadas, guindas o fresas en almíbar, pudiendo también adornarlo con compota.

## 23.— TORTA DE ALMENDRAS

Colocar en un tazón 300 grs. de mantequilla batida y agregarle 300 gramos de azúcar poco a poco, mientras se sigue batiendo hasta formar una crema: se le añade 8 yemas ligeramente batidas, una taza de leche, poco a poco, una cucharadita de esencia de vainilla, 400 grs. de harina, mientras se sigue batiendo, 150 grs. de almendras peladas y picadas finas, 250 grs. de pasas de Corinto y dos cucharaditas de Royal. Se revuelve todo bien y se pone en molde engrasado y enharinado. Se cocina en un horno suave durante dos horas más o menos.

## 24.— TORTA "NEGRITO"

**Ingredientes:**

500 grs. de azúcar, una taza de agua, 4 claras de huevo y el zumo de medio limón.

**Procedimiento:**

Mézclese bien las claras, el agua y el azúcar y póngase a fuego lento, sin dejar de batir, añádase el limón y hágase cocer hasta que espese. Si no quiere que sea blanco, puede agregarse unas gotas de rojo, para que quede rosado. Para un pastel de aniversario o cumpleaños, puede adornarse con un corazón formado con cerezas.



TORTA DE ALMENDRAS

# COCKTAILS

## EXCELENTES RECETAS

### MARTINI

Dos tercios de Ginebra, un tercio de vermouth blanco, cuatro gotas de angostura y tres o cuatro pedacitos de hielo. Se sirve en copa de cocktail con corteza de limón.

### MARTINI DULCE

Dos tercios de vermouth blanco, un tercio de Ginebra, un chorro de jarabe de goma. Agítese bien y sírvase; puede mezclarse también con guinda.

### COCKTAIL DE COÑAC

Dos gotas gruesas de angostura, dos cucharadas de jarabe de goma, un vaso grande de coñac.

### COCKTAIL DE CHAMPAÑA

En un vaso de vino se pone un terrón de azúcar empapado en angostura amarga. Se añade un trozo de hielo y llena el vaso de champaña. Encima se exprime un trozo de cáscara de limón, se agita y sirve.

## COCKTAIL DE SIDRA

Se ponen tres o cuatro trozos de hielo en un vaso grande, se añaden 3 gotas gruesas de angostura y completa la mezcla con sidra.

Se agita ligeramente.

## COCKTAIL ESCOCES

Un vaso de whisky escocés y un vaso de cerveza. Se mezcla con hielo y sirve en copas de cocktail.

## COCKTAIL DE LECHE

Una cucharadita de azúcar, un huevo fresco, un tercio de hielo en cocktelera. Se llena el resto con leche, se agita la mezcla y traslada a un vaso grande, raspando encima nuez moscada.

## COCKTAIL DE CHOCOLATE

Se mezclan una yema de huevo fresco, una sexta parte de esencia de vainilla, una tercera parte de una botella de oporto, una cucharada de chocolate en polvo.

Se agita bien y sirve.

## CALDO DE LA REINA

Se llena la cocktelera de hielo picado y añade una yema de un huevo, media cucharadi-

ta de azúcar, un vaso de coñac y un vaso de ron. El resto leche fresca.

Se mezcla bien y traslada en un vaso de capacidad media. Se raspa encima nuez moscada y sirve.

**COCKTAIL "ABRE OJO"**

Una yema de huevo fresco, una cucharadita de azúcar, dos gotas gruesas de absenta, 2 de curazao, 2 tercios de ron y dos chorros de Kirsch.

**COCKTAIL GIN**

Una cucharadita de jarabe de goma, jugo de naranja agria, 2 gotas de angostura amarga y el resto de Ginebra.

Se agita bien y sirve.

**COCKTAIL YO SOY ASI**

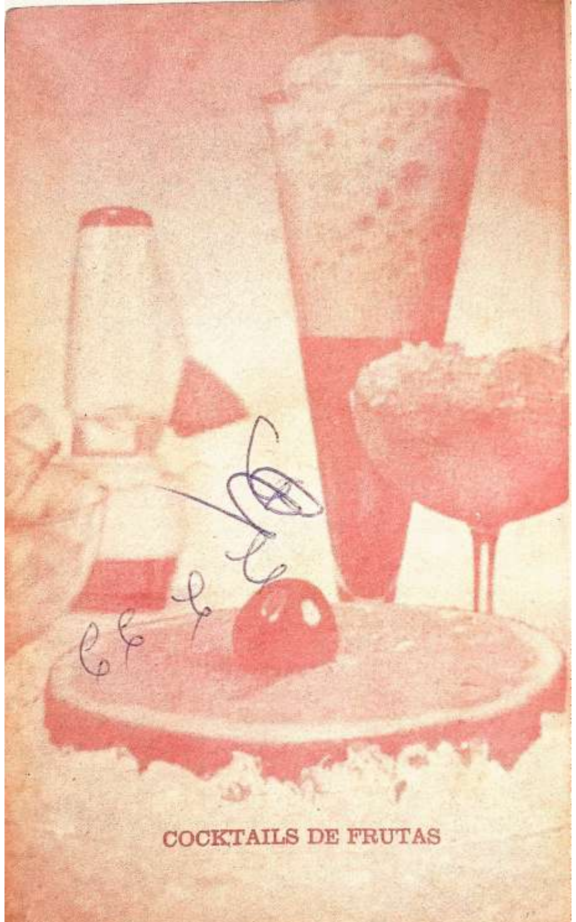
Mitad vermouth, mitad Gin, unas gotas de jarabe de frutilla, se sirve con frutas.

**COCKTAIL FIZZ**

Jugo de medio limón, una cucharadita de azúcar, una copita de Gin, batirlo y agregarle un chorro de agua mineral.

**ORANGE DRY GIN**

Echar una botella de Orange en la cocktelera, una cucharadita de azúcar, una copita de



COCKTAILS DE FRUTAS

Gin Dry, batirlo todo y servirlo en copas de cocktails.

## COCKTAILS DE FRUTAS

### MANZANAS

1 taza de manzanas cortaditas en trocitos.
1 taza de leche fresca
4 cucharadas de miel
Hielo picado
Se licua.

### NARANJA Y HUEVO

1 taza de pulpa de naranja, licuar
1 huevo fresco
1 cucharadita de miel
Hielo picado
Licuar por último y servir.

### NARANJA Y LECHE

1 taza de pulpa de naranja, licuar
2 tazas de leche helada
2 cucharaditas de miel
2 plátanos picados
Se licua y se sirve.

### UVAS Y HUEVOS

2 tazas de uvas sin semillas, se licua.
2 cucharadas de miel
2 huevos
Se licua con hielo picado.

### TOMATES Y MANZANAS

2 tazas de tomates peladitos
1 manzana cortada en trocitos

Azúcar a gusto, hielo picado
Se licua y se sirve.

## FRESAS Y MANZANAS

Una taza de manzanas con cáscara
Una taza de fresas
Una taza de leche
Cuatro cucharadas de azúcar
Se licua, se le agrega hielo picado y se licua nuevamente y se sirve.

## COCKTAIL JERSEY

A preparar en vaso grande de cristal. En el vaso se pone 4 ó 5 trozos de hielo picado. Se añade: media cucharada sopera de azúcar en polvo, seis gotas de angostura y una copa de vino llena de sidra.

Se mezcla bien todo y se pasa a una copa de cocktail. Encima se exprime limón y se sirve con paja pequeña.

## COCKTAIL FANCY BRANDY

A preparar en vaso grande de cristal. Se llena el vaso hasta la mitad con hielo picado a pedacitos. Se añaden: Dos cucharaditas de jarabe de azúcar, dos cucharadas de marrasquino, seis gotas de Angostura, una copa de coñac y se añade un trozo de limón exprimido.

Se mezcla bien todo, se pasa a una copa de cocktail de la que se habrá mojado el borde con limón y se sirve con pajitas.

## WHISKY ESCOCES Y PIÑA

A preparar en vaso grande de cristal. En el vaso se pone un pedazo de piña cortada a cuadritos. Se pone a macerar con whisky y se sirve en copitas de cocktail, con hielo picado.

## KNICKERBOCKER COCKTAIL

A preparar en vaso grande de cristal. El zumo de medio limón, una rodaja fina de limón, tres cucharadas de jarabe de frambuesa, una cucharada grande de hielo picado, dos copitas de ron Negrita y cinco gotas de curacao.

Se mezcla bien y se vierte en vasos de cocktail. Se sirve con fresas o frambuesas.

## COCKTAIL A LA AMERICANA

Es bebida americana aperitiva. Se toma, por persona: Medio vaso de agua, media copa de ron, kirsch o coñac media cucharada de absenta, una cucharada de azúcar en polvo, seis gotas de bitters, un poco de canela en polvo, un poco de vainilla o nuez moscada y una yema de huevo.

Se remueve bien y se deja un par de minutos entre hielo picado.

## COCKTAIL CON MIEL

A preparar en vaso grande de cristal. Se ponen dos cucharadas de hielo picado, dos cucharaditas de miel, dos copas de coñac y el zu-

mo de medio limón. Se llena con agua de Seltz o limonada gaseosa.

### COCKTAIL DE MENTA FRESCA

A preparar en un vaso grande de cristal.

Se llena la mitad del vaso con soda y hielo picado, el zumo de un limón, una copa de vino de Burdeos y algunas hojas frescas de menta. Se remueve, todo y se sirve con pajas.

### COCKTAIL HISPANIA

En la cocktelera se pone: Medio vaso de vino Rioja o Burdeos, dos terrones de azúcar el zumo de medio limón, hielo picado, seis gotas de anís y un poco de canela en rama.

## COCKTAILS DE FRUTAS PARA PREPARAR EN LICUADORA

### DE PLATANO CON LECHE

2 plátanos cortaditos, una taza de leche.

Se licua, agregar 1 huevo y 3 cucharadas de miel y licuar nuevamente, ponerle hielo y volver a licuar antes de servir.

### DE DURAZNOS

Cuatro duraznos bien maduros, 1 taza de leche fresca helada, 2 rodajas de limón, 3 cucharadas de miel, crema y hielo, picado, licuar nuevamente y servir.

## PONCHES

### CLASICO PONCHE DE LECHE (Frio)

Se prepara en una copa de cristal: Una buena cucharada de hielo picado, una cucharada de las de café de azúcar, una copita de coñac, una copita de ron Jamaica.

Se llena la copa con buena leche, se ralla encima nuez moscada y se sirve con paja (hielo picado, desde luego).

### PONCHE DE LECHE

Se prepara en la cocktelera una yema de huevo, una cuchara de azúcar, una copita de coñac, una copita de ron Jamaica y un vaso grande de leche hirviendo.

Se mezcla todo y sirve espolvoreado con canela o vainilla.

### EGG-MILK PUNCH

Para una persona. Se prepara en copa de cristal: Un huevo fresco, una cucharadita de azúcar en polvo, una copa de coñac, una copa de ron y una cucharada bien llena de hielo picado.

El huevo se bate con el azúcar, luego se añade coñac, ron y hielo. Se acaba de llenar la copa con leche y vierte en otra copa o doble timbal. Se ralla un poco de nuez moscada por encima y sirve con pajas.

## PONCHE AL JEREZ

Para una persona. Se prepara en copa de cristal una cuchara pequeña de azúcar en polvo. Se añade una cucharada de las de café de zumo de limón, y dos copitas de Jerez.

Se llena la copa con hielo picado, se mezcla bien y añaden algunas frutas picadas así como una copita de vino de Burdeos o de la Rioja, viejo.

Se sirve con pajas.

## PONCHE AL RON

En una copa de cristal se prepara una cucharada pequeña de azúcar disuelta en agua. Se añade una cucharadita de zumo de limón y una copita de ron Jamaica. Se llena con hielo y algunas frutas de tiempo, bien picadas.

Se sirve con pajas.

## PONCHE GLORIA

En una ponchera pequeña, se ponen dos yemas de huevo, media cucharada de un poquito de nuez moscada. Luego se añade una copita de las de licor de Curacao, media copita de Marrasquino y media copa de coñac, así como una copa de vino de manzanilla.

Se agita bien y se sirve con algunos pedacitos de mandarina o naranja, una cucharada de hielo picado.

# *I N D Í C E*

## BIZCOCHUELOS

*Páginas*



## C A R A M E L O S



## C R E M A S



## D U L C E S  D I V E R S O S

*Páginas*

*Páginas*

Páginas



FLANES



GALLETAS



GELATINAS

Páginas

Este libro se imprimió en los talleres

de la EDITORIAL LITOGRAFICA

"LA CONFIANZA" S. A.

Jr. Leticia 678 - Teléfonos :

2 8 4 6 4 7 --- 2 8 8 6 4 8

L i m a --- P e r ú

1 9 7 1

**R. I. 8610**






---

DISTRIBUIDORES: Capital --- Interior y Exterior.
IMPORTADORA Y DISTRIBUIDORA "RIVERA"
Andahuaylas 1156 - 1160 - Casilla 2154 — Lima-Perú.

PRECIO S/. 20.00

EDITORIAL LITOGRAFICA "LA CONFIANZA" S. A. R. I.